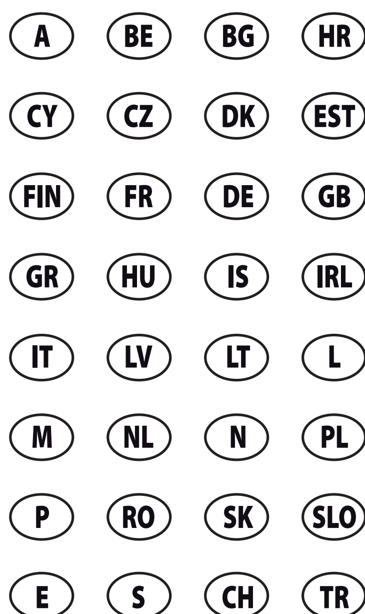




Cod. 31876500

BRENNER

A

		BRENNER NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900	BRENNER NUDELKOCHER MACROS 700	BRENNER NUDELKOCHER PLUS 600	BRENNER BAIN-MARIE
Nennleistung pro Brenner	kW	12,5	10	10	3,6
Nennleistung pro Brenner G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nennleistung pro Brenner G120	kW	/	9	10	3,6
Reduzierte Leistung pro Brenner	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Ø Bypass	Einst. Primärluft	Ø Zünddüsen
GAS G20 20mbar	NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900	240R	EINSTELLBAR	18 mm	51
METHAN	NUDELKOCHER MACROS 700	225	EINSTELLBAR	OFFEN	41
	NUDELKOCHER PLUS 600	225R	EINSTELLBAR	OFFEN	41
	BAIN-MARIE	135R	EINSTELLBAR	8 mm	51
GAS G30/G31 50mbar	NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900	145R	100	26 mm	25
FLÜSSIGGAS	NUDELKOCHER MACROS 700	140	82	OFFEN	25
	NUDELKOCHER PLUS 600	140R	82	OFFEN	25
	BAIN-MARIE	80R	55	3 mm	35

BRÛLEURS / BRANDERS

BE

		BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900 BRANDER PASTAKOKER MAXIMA 900 / S900	BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES MACROS 700 BRANDER PASTAKOKER MACROS 700	BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES PLUS 600 BRANDER PASTAKOKER PLUS 600	BRÛLEUR BAIN-MARIE BRANDER BAIN-MARIE
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel Nominaal vermogen per brander	kW	12,5	10	10	3,6
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G110 Nominaal vermogen per brander G110	kW	/	8	9,5	3,6
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G120 Nominaal vermogen per brander G120	kW	/	9	10	3,6
Puissance réduite pour chaque brûleur individuel Gereduceerd vermogen per brander	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Nom gaz Type gas	Brûleur Brander	Ø Buses principales Ø Hoofdspuitmonden	Ø By Pass Ø By Pass	Rég. air primaire Reg. primaire lucht	Ø Buses flamme pilote Ø Waakvlammen
GAZ / GAS G20 20mbar **MÉTHANE / AARDGAS**	CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900 PASTA KOKER MAXIMA900 / S900	240R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	18 mm	51
	CUISEUR À PÂTES MACROS 700 PASTAKOKER MACROS 700	225	RÉGLABLE REGULEERBAAR	OUVERT OPEN	41
	CUISEUR À PÂTES PLUS 600 PASTAKOKER PLUS 600	225R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	OUVERT OPEN	41
	BAIN-MARIE BAIN-MARIE	135R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	8 mm	51
GAZ / GAS G25 25mbar **MÉTHANE / AARDGAS**	CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900 PASTA KOKER MAXIMA900 / S900	255R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	18 mm	51
	CUISEUR À PÂTES MACROS 700 PASTAKOKER MACROS 700	225	RÉGLABLE REGULEERBAAR	OUVERT OPEN	41
	CUISEUR À PÂTES PLUS 600 PASTAKOKER PLUS 600	225R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	OUVERT OPEN	41
	BAIN-MARIE BAIN-MARIE	140R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	8 mm	51
GAZ / GAS G30/G31 28-30/37mbar **GPL / LPG**	CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900 PASTA KOKER MAXIMA900 / S900	165R	100	30 mm	25
	CUISEUR À PÂTES MACROS 700 PASTAKOKER MACROS 700	145	100	OUVERT OPEN	25
	CUISEUR À PÂTES PLUS 600 PASTAKOKER PLUS 600	145R	100	OUVERT OPEN	25
	BAIN-MARIE / BAIN-MARIE	95R	65	3 mm	35

ГОРЕЛКИ

BG

		ГОРЕЛКА ПАСТА MAXIMA 900 / S900	ГОРЕЛКА ПАСТА MACROS 700	ГОРЕЛКА ПАСТА PLUS 600	ГОРЕЛКА ВОДНА БАНЯ
Номинална мощност на отделна горелка	kW	12,5	10	10	3,6
Номинална мощност на отделна горелка G110	kW	/	8	9,5	3,6
Номинална мощност на отделна горелка G120	kW	/	9	10	3,6
Минимална мощност на отделна горелка	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Вид газ	**Горелка**	**Диаметър на главни дюзи**	**Диаметър на байпас**	**Регулатор на първичен въздух**	**Диаметър на пилотни дюзи**
GAS G20 20mbar	ГОР. ПАСТА MAXIMA 900 / S900	240R	РЕГУЛИРУЕМ	18 mm	51
Природен газ метан	ГОР. ПАСТА MACROS 700	225	РЕГУЛИРУЕМ	ОТВОРЕН	41
	ГОР. ПАСТА PLUS 600	225R	РЕГУЛИРУЕМ	ОТВОРЕН	41
	ГОР. ВОДНА БАНЯ	135R	РЕГУЛИРУЕМ	8 mm	51
GAS G30/G31 30mbar	ГОР. ПАСТА MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
Пропан бутан GPL	ГОР. ПАСТА MACROS 700	145	100	ОТВОРЕН	25
	ГОР. ПАСТА PLUS 600	145R	100	ОТВОРЕН	25
	ГОР. ВОДНА БАНЯ	95R	65	3 mm	35

PLAMENICI

HR

		PLAMENIK ZA KUHALO ZA TJESTENINU MAXIMA 900 / S900	PLAMENIK ZA KUHALO ZA TJESTENINU MACROS 700	PLAMENIK ZA KUHALO ZA TJESTENINU PLUS 600	PLAMENIK ZA KUHALO NA PARU
Nominalna snaga za pojedinačni plamenik	kW	12,5	10	10	3,6
Nominalna snaga za pojedinačni plamenik G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nominalna snaga za pojedinačni plamenik G120	kW	/	9	10	3,6
Smanjena snaga za pojedinačni plamenik	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Naziv plina	**Plamenik**	**Ø Glavne mlaznice**	**Ø By Pass**	**Podešavanje primarnog zraka**	**Ø Glavne mlaznice**
PLIN G20 20mbar	KUHALO ZA TJESTENINU MAXIMA 900 / S900	240R	PODESIV	18 mm	51
PRIRODNI PLIN (METAN)	KUHALO ZA TJESTENINU MACROS 700	225	PODESIV	OTVORENA	41
	KUHALO ZA TJESTENINU PLUS 600	225R	PODESIV	OTVORENA	41
	KUHALO NA PARU	135R	PODESIV	8 mm	51
PLIN G30/G31 30mbar	KUHALO ZA TJESTENINU MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
GPL	KUHALO ZA TJESTENINU MACROS 700	145	100	OTVORENA	25
	KUHALO ZA TJESTENINU PLUS 600	145R	100	OTVORENA	25
	KUHALO NA PARU	95R	65	3 mm	35

BURNERS / ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ CY

		PASTA COOKER BURNER MAXIMA 900 / S900 ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MAXIMA 900 / S900	PASTA COOKER BURNER MACROS 700 ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MACROS 700	PASTA COOKER BURNER PLUS 600 ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ PLUS 600	BAIN MARIE BURNER ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ
Rated output per burner Ονομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	12.5	10	10	3.6
Rated output per burner G110 Ονομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα G110	kW	/	8	9.5	3.6
Rated output per burner G120 Ονομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα G110	kW	/	9	10	3,6
Reduced power per burner Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	4.8	3.4	3.4	1.6

Gas name Όνομα αερίου	Burner Καυστήρας	Ø Main nozzles Ø Κύρια ακροφύσια	Ø By Pass Ø Παράκαμψη	Primary air regulation Ρύθμιση πρωτ. αέρα	Ø Pilot nozzles Ø Ακροφύσια πιλότοι
GAS G20 20mbar ΑΕΡΙΟ G20 20mbar **METHANE / ΜΕΘΑΝΙΟ**	PASTA COOKER MAXIMA 900 / S900 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MAXIMA 900 / S900	240R	ADJUSTABLE Ρυθμιζόμενο	18 mm	51
	PASTA COOKER MACROS 700 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MACROS 700	225	ADJUSTABLE Ρυθμιζόμενο	OPENED Ανοικτός	41
	PASTA COOKER PLUS 600 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ PLUS 600	225R	ADJUSTABLE Ρυθμιζόμενο	OPENED Ανοικτός	41
	BAIN MARIE / ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ	135R	ADJUSTABLE Ρυθμιζόμενο	8 mm	51
GAS G30/G31 28-30/30-37mbar ΑΕΡΙΟ G30/G31 28-30/30-37mbar **GPL / LPG**	PASTA COOKER MAXIMA 900 / S900 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
	PASTA COOKER MACROS 700 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MACROS 700	145	100	OPENED Ανοικτός	25
	PASTA COOKER PLUS 600 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ PLUS 600	145R	100	OPENED Ανοικτός	25
	BAIN MARIE / ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ	95R	65	3 mm	35

HOŘÁKY CZ

		HOŘÁK VAŘIČE TĚSTOVIN MAXIMA 900 / S900	HOŘÁK VAŘIČE TĚSTOVIN MACROS 700	HOŘÁK VAŘIČE TĚSTOVIN PLUS 600	HOŘÁK VODNÍ LÁZNĚ
Jmenovitý výkon pro jeden hořák	kW	12,5	10	10	3,6
Jmenovitý výkon pro jeden hořák G110	kW	/	8	9,5	3,6
Jmenovitý výkon pro jeden hořák G120	kW	/	9	10	3,6
Snížený výkon pro jeden hořák	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Typ plynu	Hořák	Ø Hlavní trysky	Ø By Pass	Reg. primárního vzduchu	Ø Trysky zapalovacího hořáku
PLYN G20 20mbar	VAŘIČ TĚSTOVIN MAXIMA 900 / S900	240R	NASTAVITELNÝ	18 mm	51
METAN	VAŘIČ TĚSTOVIN MACROS 700	225	NASTAVITELNÝ	OTEVŘENÝ	41
	VAŘIČ TĚSTOVIN PLUS 600	225R	NASTAVITELNÝ	OTEVŘENÝ	41
	VODNÍ LÁZEŇ	135R	NASTAVITELNÝ	8 mm	51
PLYN G30/G31 28-30/30-37mbar	VAŘIČ TĚSTOVIN MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
LPG	VAŘIČ TĚSTOVIN MACROS 700	145	100	OTEVŘENÝ	25
	VAŘIČ TĚSTOVIN PLUS 600	145R	100	OTEVŘENÝ	25
	VODNÍ LÁZEŇ	95R	65	3 mm	35

BLUS

DK

	BLUS PASTAKOGER MAXIMA 900 / S900	BLUS PASTAKOGER MACROS 700	BLUS PASTAKOGER PLUS 600	BLUS VANDBAD
Nominel effekt for det enkelte blus kW	12,5	10	10	3,6
Nominel effekt for det enkelte G110-blus kW	/	8	9,5	3,6
Nominel effekt for det enkelte G120-blus kW	/	9	10	3,6
Reduceret effekt for det enkelte blus kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gassens navn	Blus	Ø for hoveddyserne	Ø Bypass	Indstilling af primærluft	Ø for hjælpedyserne
G20 GAS 20mbar	PASTAKOGER MAXIMA 900 / S900	240R	REGULERBAR	18 mm	51
METAN	PASTAKOGER MACROS 700	225	REGULERBAR	ÅBEN	41
	PASTAKOGER PLUS 600	225R	REGULERBAR	ÅBEN	41
	VANDBAD	135R	REGULERBAR	8 mm	51
G30/G31 GAS 30mbar	PASTAKOGER MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
LPG	PASTAKOGER MACROS 700	145	100	ÅBEN	25
	PASTAKOGER PLUS 600	145R	100	ÅBEN	25
	VANDBAD	95R	65	3 mm	35
G110 GAS 8mbar	PASTAKOGER MAXIMA 900 / S900	/	/	/	/
LPG	PASTAKOGER MACROS 700	550	REGULERBAR	ÅBEN	75
	PASTAKOGER PLUS 600	550	REGULERBAR	ÅBEN	75
	VANDBAD	265R	REGULERBAR	3 mm	80

PÕLETID

EST

	NUUDLIKEETJA MAXIMA 900 / S900 PÕLETI	NUUDLIKEETJA MACROS 700 PÕLETI	NUUDLIKEETJA PLUS 600 PÕLETI	VEEVANNI PÕLETI
Ühe põleti nimivõimsus kW	12,5	10	10	3,6
Ühe G110 põleti nimivõimsus kW	/	8	9,5	3,6
Ühe G110 põleti nimivõimsus kW	/	9	10	3,6
Ühe põleti vähendatud võimsus kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gaasi nimi	Põleti	Peadüüside Ø	Möödaviigu Ø	Primaarõhu reg.	Süütedüüside Ø
GAAS G20 20mbar	NUUDLIKEETJA MAXIMA 900 / S900	240R	REGULEERITAV	18 mm	51
METAAN	NUUDLIKEETJA MACROS 700	225	REGULEERITAV	AVATUD	41
	NUUDLIKEETJA PLUS 600	225R	REGULEERITAV	AVATUD	41
	VEEVANN	135R	REGULEERITAV	8 mm	51
GAAS G30/G31 30mbar	NUUDLIKEETJA MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
LPG	NUUDLIKEETJA MACROS 700	145	100	AVATUD	25
	NUUDLIKEETJA PLUS 600	145R	100	AVATUD	25
	VEEVANN	95R	65	3 mm	35

POLTTIMET

FIN

		POLTIN PASTAN KEITTOON MAXIMA 900 / S900	POLTIN PASTAN KEITTOON MACROS 700	POLTIN PASTAN KEITTOON PLUS 600	POLTIN HAUDUTUKSEEN
Yksittäisen polttimen nimellisteho	kW	12,5	10	10	3,6
Yksittäisen polttimen nimellisteho G110	kW	/	8	9,5	3,6
Yksittäisen polttimen nimellisteho G120	kW	/	9	10	3,6
Yksittäisen polttimen aliteho	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Kaasun nimi	Poltin	Ø Pääsuuttimet	Ø Ohitus	Primaari-ilman säät.	Ø Ohjaussuuttimet
KAASU G20 20mbar	POLTIN PASTAN KEITTOON MAXIMA 900 / S900	240R	SÄÄDETTÄVÄ	18 mm	51
METAANI	POLTIN PASTAN KEITTOON MACROS 700	225	SÄÄDETTÄVÄ	AUKI	41
	POLTIN PASTAN KEITTOON PLUS 600	225R	SÄÄDETTÄVÄ	AUKI	41
	POLTIN HAUDUTUKSEEN	135R	SÄÄDETTÄVÄ	8 mm	51
KAASU G30/G31 30mbar	POLTIN PASTAN KEITTOON MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
NESTEKAASU	POLTIN PASTAN KEITTOON MACROS 700	145	100	AUKI	25
	POLTIN PASTAN KEITTOON PLUS 600	145R	100	AUKI	25
	POLTIN HAUDUTUKSEEN	95R	65	3 mm	35

BRÛLEURS

F

		BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900	BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES MACROS 700	BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES PLUS 600	BRÛLEUR BAIN-MARIE
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	12,5	10	10	3,6
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G110	kW	/	8	9,5	3,6
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G120	kW	/	9	10	3,6
Puissance réduite pour chaque brûleur individuel	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Nom gaz	Brûleur	Ø Buses principales	Ø By Pass	Rég. air primaire	Ø Buses flamme pilote
GAZ G20 20mbar	CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900	240R	RÉGLABLE	18 mm	51
MÉTHANE	CUISEUR À PÂTES MACROS 700	225	RÉGLABLE	OUVERT	41
	CUISEUR À PÂTES PLUS 600	225R	RÉGLABLE	OUVERT	41
	BAIN-MARIE	135R	RÉGLABLE	8 mm	51
GAZ G25 25mbar	CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900	255R	RÉGLABLE	18 mm	51
GPL	CUISEUR À PÂTES MACROS 700	225	RÉGLABLE	OUVERT	41
	CUISEUR À PÂTES PLUS 600	225R	RÉGLABLE	OUVERT	41
	BAIN-MARIE	140R	RÉGLABLE	8 mm	51
GAZ G30/G31 28-30/37mbar	CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
GPL	CUISEUR À PÂTES MACROS 700	145	100	OUVERT	25
	CUISEUR À PÂTES PLUS 600	145R	100	OUVERT	25
	BAIN-MARIE	95R	65	3 mm	35

BRENNER DE

		BRENNER NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900	BRENNER NUDELKOCHER MACROS 700	BRENNER NUDELKOCHER PLUS 600	BRENNER BAIN-MARIE
Nennleistung pro Brenner	kW	12,5	10	10	3,6
Nennleistung pro Brenner G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nennleistung pro Brenner G120	kW	/	9	10	3,6
Reduzierte Leistung pro Brenner	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Ø Bypass	Einst. Primärluft	Ø Zünddüsen
GAS G20 20mbar	NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900	240R	EINSTELLBAR	18 mm	51
METHAN	NUDELKOCHER MACROS 700	225	EINSTELLBAR	OFFEN	41
	NUDELKOCHER PLUS 600	225R	EINSTELLBAR	OFFEN	41
	BAIN-MARIE	135R	EINSTELLBAR	8 mm	51
GAS G25 25mbar	NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900	255R	EINSTELLBAR	18 mm	51
FLÜSSIGGAS	NUDELKOCHER MACROS 700	225	EINSTELLBAR	OFFEN	41
	NUDELKOCHER PLUS 600	225R	EINSTELLBAR	OFFEN	41
	BAIN-MARIE	140R	EINSTELLBAR	8 mm	51
GAS G30/G31 50mbar	NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900	145R	100	26 mm	25
FLÜSSIGGAS	NUDELKOCHER MACROS 700	140	82	OFFEN	25
	NUDELKOCHER PLUS 600	140R	82	OFFEN	25
	BAIN-MARIE	80R	55	3 mm	35

BURNERS GB

		PASTA COOKER BURNER MAXIMA 900 / S900	PASTA COOKER BURNER MACROS 700	PASTA COOKER BURNER PLUS 600	BAIN MARIE BURNER
Rated output per burner	kW	12.5	10	10	3.6
Rated output per burner G110	kW	/	8	9.5	3.6
Rated output per burner G120	kW	/	9	10	3,6
Reduced power per burner	kW	4.8	3.4	3.4	1.6

Gas name	Burner	Ø Main nozzles	Ø By Pass	Primary air regulation	Ø Pilot nozzles
GAS G20 20mbar	PASTA COOKER MAXIMA 900 / S900	240R	ADJUSTABLE	18 mm	51
METHANE	PASTA COOKER MACROS 700	225	ADJUSTABLE	OPENED	41
	PASTA COOKER PLUS 600	225R	ADJUSTABLE	OPENED	41
	BAIN MARIE	135R	ADJUSTABLE	8 mm	51
GAS G30/G31 28-30/37mbar	PASTA COOKER MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
LPG	PASTA COOKER MACROS 700	145	100	OPENED	25
	PASTA COOKER PLUS 600	145R	100	OPENED	25
	BAIN MARIE	95R	65	3 mm	35

ΕΛΛΑΔΑ / GREECE

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ GR

		ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MAXIMA 900 / S900	ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MACROS 700	ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ PLUS 600	ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ
Ονομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	12,5	10	10	3,6
Ονομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα G110	kW	/	8	9,5	3,6
Ονομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα G120	kW	/	9	10	3,6
Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Όνομα αερίου	**Καυστήρας**	**Ø Κύρια ακροφύσια**	**Ø Παράκαμψη**	**Ρύθμιση πρωτ. αέρα**	**Ø Ακροφύσια πιλότοι**
ΑΕΡΙΟ G20 20mbar **ΜΕΘΑΝΙΟ**	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MAXIMA 900 / S900	240R	Ρυθμιζόμενο	18 mm	51
	CΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MACROS 700	225	Ρυθμιζόμενο	Ανοικτός	41
	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ PLUS 600	225R	Ρυθμιζόμενο	Ανοικτός	41
	ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ	135R	Ρυθμιζόμενο	8 mm	51
ΑΕΡΙΟ G30/G31 28-30/30-37mbar **LPG**	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
	CΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MACROS 700	145	100	Ανοικτός	25
	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ PLUS 600	145R	100	Ανοικτός	25
	ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ	95R	65	3 mm	35

MAGYARORSZÁG

ÉGŐK HU

		TÉSZTAFŐZŐ ÉGŐ MAXIMA 900 / S900	TÉSZTAFŐZŐ ÉGŐ MACROS 700	TÉSZTAFŐZŐ ÉGŐ PLUS 600	VÍZFÜRDŐ ÉGŐ
Égőkénti névleges teljesítmény	kW	12,5	10	10	3,6
Égőkénti névleges teljesítmény G110	kW	/	8	9,5	3,6
Égőkénti névleges teljesítmény G120	kW	/	9	10	3,6
Égőkénti névleges csökkentett teljesítmény	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gáz megnevezése	**Égő**	**Ø Főégők**	**Ø By Pass**	**Belépő levegő**	**Ø Fő-fúvóka**
GÁZ G20 25mbar	TÉSZTAFŐZŐ MAXIMA 900 / S900	225R	SZABÁLYOZHATÓ	18 mm	51
METÁN	TÉSZTAFŐZŐ MACROS 700	210R	SZABÁLYOZHATÓ	NYITVA	41
	TÉSZTAFŐZŐ PLUS 600	210R	SZABÁLYOZHATÓ	NYITVA	41
	VÍZFÜRDŐ	130R	SZABÁLYOZHATÓ	8 mm	51
GÁZ G25,1 25mbar	TÉSZTAFŐZŐ MAXIMA 900 / S900	270R	SZABÁLYOZHATÓ	18 mm	51
PROPÁN-BUTÁN	TÉSZTAFŐZŐ MACROS 700	235R	SZABÁLYOZHATÓ	NYITVA	41
	TÉSZTAFŐZŐ PLUS 600	235R	SZABÁLYOZHATÓ	NYITVA	41
	VÍZFÜRDŐ	145R	SZABÁLYOZHATÓ	8 mm	51
GÁZ G30/G31 30mbar	TÉSZTAFŐZŐ MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
PROPÁN-BUTÁN	TÉSZTAFŐZŐ MACROS 700	145	100	NYITVA	25
	TÉSZTAFŐZŐ PLUS 600	145R	100	NYITVA	25
	VÍZFÜRDŐ	95R	65	3 mm	35

GASLOGAR

ÍS

		GASLOGI FYRIR PASTA MAXIMA 900 / S900	GASLOGI FYRIR PASTA MACROS 700	GASLOGI FYRIR PASTA PLUS 600	GASLOGI FYRIR VATNSBAÐ
Metið afl í hverjum gasloga	kW	12,5	10	10	3,6
Metið afl í hverjum gasloga G110	kW	/	8	9,5	3,6
Metið afl í hverjum gasloga G120	kW	/	9	10	3,6
Lækkað afl í hverjum gasloga	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gas	Gaslogi	Ø Aðaltúður	Ø Hliðarbraut	Aðlögun aðallofts	Ø Hjálparlogar
GAS G30/G31 30mbar	GASLOGI FYRIR PASTA MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
METAN	GASLOGI FYRIR PASTA MACROS 700	145	100	OPIÐ	25
	GASLOGI FYRIR PASTA PLUS 600	145R	100	OPIÐ	25
	GASLOGI FYRIR VATNSBAÐ	95R	65	3 mm	35

BURNERS

IRL

		PASTA COOKER BURNER MAXIMA 900 / S900	PASTA COOKER BURNER MACROS 700	PASTA COOKER BURNER PLUS 600	BAIN MARIE BURNER
Rated output per burner	kW	12.5	10	10	3.6
Rated output per burner G110	kW	/	8	9.5	3.6
Rated output per burner G120	kW	/	9	10	3.6
Reduced power per burner	kW	4.8	3.4	3.4	1.6

Gas name	Burner	Ø Main nozzles	Ø By Pass	Primary air regulation	Ø Pilot nozzles
GAS G20 20mbar	PASTA COOKER MAXIMA 900 / S900	240R	ADJUSTABLE	18 mm	51
METHANE	PASTA COOKER MACROS 700	225	ADJUSTABLE	OPENED	41
	PASTA COOKER PLUS 600	225R	ADJUSTABLE	OPENED	41
	BAIN MARIE	135R	ADJUSTABLE	8 mm	51
GAS G30/G31 28-30/37mbar	PASTA COOKER MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
METHANE	PASTA COOKER MACROS 700	145	100	OPENED	25
	PASTA COOKER PLUS 600	145R	100	OPENED	25
	BAIN MARIE	95R	65	3 mm	35

BRUCIATORI

IT

		BRUCIATORE CUOCIPASTA MAXIMA 900 / S900	BRUCIATORE CUOCIPASTA MACROS 700	BRUCIATORE CUOCIPASTA PLUS 600	BRUCIATORE BAGNOMARIA
Potenza nominale per singolo bruciatore	kW	12,5	10	10	3,6
Potenza nominale per singolo bruciatore G110	kW	/	8	9,5	3,6
Potenza nominale per singolo bruciatore G120	kW	/	9	10	3,6
Potenza ridotta per singolo bruciatore	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Nome gas	Bruciatore	Ø Ugelli principali	Ø By Pass	Reg. aria primaria	Ø Ugelli Pilota
GAS G20 20mbar	CUOCIPASTA MAXIMA 900 / S900	240R	REGOLABILE	18 mm	51
METANO	CUOCIPASTA MACROS 700	225	REGOLABILE	APERTA	41
	CUOCIPASTA PLUS 600	225R	REGOLABILE	APERTA	41
	BAGNOMARIA	135R	REGOLABILE	8 mm	51
GAS G30/G31 28-30/37mbar	CUOCIPASTA MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
GPL	CUOCIPASTA MACROS 700	145	100	APERTA	25
	CUOCIPASTA PLUS 600	145R	100	APERTA	25
	BAGNOMARIA	95R	65	3 mm	35
GAS G110 8mbar	CUOCIPASTA MAXIMA 900 / S900	/	/	/	/
GPL	CUOCIPASTA MACROS 700	550	REGOLABILE	APERTA	75
	CUOCIPASTA PLUS 600	550	REGOLABILE	APERTA	75
	BAGNOMARIA	265R	REGOLABILE	3 mm	80

LATVIJA

DEGĻI

LV

		MAKARONU VĀRĪTĀJA DEGLIS MAXIMA 900 / S900	MAKARONU VĀRĪTĀJA DEGLIS MACROS 700	MAKARONU VĀRĪTĀJA DEGLIS PLUS 600	ŪDENS VANNIŅAS DEGLIS
Katra degļa nominalā jauda	kW	12,5	10	10	3,6
Katra degļa G110 nominalā jauda	kW	/	8	9,5	3,6
Katra degļa G120 nominālā jauda	kW	/	9	10	3,6
Katra degļa samazinātā jauda	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gāzes nosaukums	Deglis	Galveno sprauslu Ø	Ø By Pass	Primārā gaisa regulēšana	Aizdedzes sprauslu Ø
GĀZE G20 20mbar	MAKARONU VĀRĪTĀJS MAXIMA 900 / S900	240R	REGULĒJAMS	18 mm	51
METĀNS	MAKARONU VĀRĪTĀJS MACROS 700	225	REGULĒJAMS	ATVĒRTA	41
	MAKARONU VĀRĪTĀJS PLUS 600	225R	REGULĒJAMS	ATVĒRTA	41
	ŪDENS VANNIŅA	135R	REGULĒJAMS	8 mm	51
GĀZE G30/G31 30mbar	MAKARONU VĀRĪTĀJS MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
SAŠĶIDRINĀTAS NAFTAS GĀZE	MAKARONU VĀRĪTĀJS MACROS 700	145	100	ATVĒRTA	25
	MAKARONU VĀRĪTĀJS PLUS 600	145R	100	ATVĒRTA	25
	ŪDENS VANNIŅA	95R	65	3 mm	35

DEGIKLIAI

LT

		MAKARONŲ VIRIMO DEGIKLIS MAXIMA 900 / S900	MAKARONŲ VIRIMO DEGIKLIS MACROS 700	MAKARONŲ VIRIMO DEGIKLIS PLUS 600	VIRIMO VANDENS VONELĖJE DEGIKLIS
Nominali vieno degiklio galia	kW	12,5	10	10	3,6
Nominali vieno degiklio galia G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nominali vieno degiklio galia G120	kW	/	9	10	3,6
Sumažinta vieno degiklio galia	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Dujų tipas	Degiklis	Ø Pagrindinės tūtos	Ø Apėjimas	Pirminio oro reguliavimas	Ø Vedamosios tūtos
DUJOS G20 20mbar	MAKARONŲ VIRIMO MAXIMA 900 / S900	240R	REGULIUOJAMAS	18 mm	51
METANAS	MAKARONŲ VIRIMO MACROS 700	225	REGULIUOJAMAS	ATVIRAS	41
	MAKARONŲ VIRIMO PLUS 600	225R	REGULIUOJAMAS	ATVIRAS	41
	VIRIMO VANDENS VONELĖJE	135R	REGULIUOJAMAS	8 mm	51
DUJOS G30/G31 30mbar	MAKARONŲ VIRIMO MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
SUSKYSTINTOS DUJOS	MAKARONŲ VIRIMO MACROS 700	145	100	ATVIRAS	25
	MAKARONŲ VIRIMO PLUS 600	145R	100	ATVIRAS	25
	VIRIMO VANDENS VONELĖJE	95R	65	3 mm	35

BRÛLEURS / BRENNER

L

		BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900 BRENNER NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900	BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES MACROS 700 BRENNER NUDELKOCHER MACROS 700	BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES PLUS 600 BRENNER NUDELKOCHER PLUS 600	BRÛLEUR BAIN-MARIE BRENNER BAIN-MARIE
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel Nennleistung pro Brenner	kW	12,5	10	10	3,6
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G110 Nennleistung pro Brenner G110	kW	/	8	9,5	3,6
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G120 Nennleistung pro Brenner G120	kW	/	9	10	3,6
Puissance réduite pour chaque brûleur individuel Reduzierte Leistung pro Brenner	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Nom gaz Gasname	Brûleur Brenner	Ø Buses principales Ø Hauptdüsen	Ø By Pass Ø Bypass	Rég. air primaire Einst. Primärluft	Ø Buses flamme pilote Ø Zünddüsen
GAZ / GAS G20 20mbar **MÉTHANE**	CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900 NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900	240R	RÉGLABLE EINSTELLBAR	18 mm	51
	CUISEUR À PÂTES MACROS 700 NUDELKOCHER MACROS 700	225	RÉGLABLE EINSTELLBAR	OUVERT	41
	CUISEUR À PÂTES PLUS 600 NUDELKOCHER PLUS 600	225R	RÉGLABLE EINSTELLBAR	OUVERT	41
	BAIN-MARIE BAIN-MARIE	135R	RÉGLABLE EINSTELLBAR	8 mm	51

BURNERS

M

		PASTA COOKER BURNER MAXIMA 900 / S900	PASTA COOKER BURNER MACROS 700	PASTA COOKER BURNER PLUS 600	BAIN MARIE BURNER
Rated output per burner	kW	12.5	10	10	3.6
Rated output per burner G110	kW	/	8	9.5	3.6
Rated output per burner G120	kW	/	9	10	3.6
Reduced power per burner	kW	4.8	3.4	3.4	1.6

Gas name	Burner	Ø Main nozzles	Ø By Pass	Primary air regulation	Ø Pilot nozzles
GAS G30/G31 30mbar	PASTA COOKER MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
METHANE	PASTA COOKER MACROS 700	145	100	OPENED	25
	PASTA COOKER PLUS 600	145R	100	OPENED	25
	BAIN MARIE	95R	65	3 mm	35

BRANDERS

NL

		BRANDER PASTAKOKER MAXIMA 900 / S900	BRANDER PASTAKOKER MACROS 700	BRANDER PASTAKOKER PLUS 600	BRANDER BAIN-MARIE
Nominaal vermogen per brander	kW	12,5	10	10	3,6
Nominaal vermogen per brander G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nominaal vermogen per brander G120	kW	/	9	10	3,6
Gereduceerd vermogen per brander	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Type gas	Brander	Ø Hoofdspuitmonden	Ø By Pass	Reg. primaire lucht	Ø Waakvlammen
GAS G25 25mbar	PASTAKOKER MAXIMA 900 / S900	255R	REGULEERBAAR	18 mm	51
AARDGAS	PASTAKOKER MACROS 700	225	REGULEERBAAR	OPEN	41
	PASTAKOKER PLUS 600	225R	REGULEERBAAR	OPEN	41
	BAIN-MARIE	140R	REGULEERBAAR	8 mm	51
GAS G30/G31 30mbar	PASTAKOKER MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
LPG	PASTAKOKER MACROS 700	145	100	OPEN	25
	PASTAKOKER PLUS 600	145R	100	OPEN	25
	BAIN-MARIE	95R	65	3 mm	35

BRENNERE

NO

		BRENNER TIL PASTAKOKER MAXIMA 900 / S900	BRENNER TIL PASTAKOKER MACROS 700	BRENNER TIL PASTAKOKER PLUS 600	BRENNER TIL VANNBAD
Nominell effekt for hver enkelt brenner	kW	12,5	10	10	3,6
Nominell effekt for hver enkelt brenner G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nominell effekt for hver enkelt brenner G120	kW	/	9	10	3,6
Redusert effekt for hver enkelt brenner	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gassnavn	**Brenner**	**Ø Hoveddyser**	**Ø Bypass**	**Regulering for primærluft**	**Ø Pilotdyser**
GAS G20 20mbar	PASTAKOKER MAXIMA 900 / S900	240R	REGULERBAR	18 mm	51
METAN	PASTAKOKER MACROS 700	225	REGULERBAR	ÅPEN	41
	PASTAKOKER PLUS 600	225R	REGULERBAR	ÅPEN	41
	VANNBAD	135R	REGULERBAR	8 mm	51
GAS G30/G31 30mbar	PASTAKOKER MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
LPG	PASTAKOKER MACROS 700	145	100	ÅPEN	25
	PASTAKOKER PLUS 600	145R	100	ÅPEN	25
	VANNBAD	95R	65	3 mm	35

POLSKA

PALNIKI

PL

		PALNIK DO GOTOWANIA MAKARONU MAXIMA 900 / S900	PALNIK DO GOTOWANIA MAKARONU MACROS 700	PALNIK DO GOTOWANIA MAKARONU PLUS 600	PALNIK DO GOTOWANIA NA PARZE
Nominalna moc dla pojedynczego palnika	kW	12,5	10	10	3,6
Nominalna moc dla pojedynczego palnika G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nominalna moc dla pojedynczego palnika G120	kW	/	9	10	3,6
Zredukowana moc dla pojedynczego palnika	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Nazwa gazu	**Palnik**	**Ø Dysz głównych**	**Ø By Pass**	**Regul. głównego powietrza**	**Ø Dysz pilota**
GAZ G20 20mbar	GOTOWANIE MAKARONU MAXIMA 900 / S900	240R	NASTAWNA	18 mm	51
METAN	GOTOWANIE MAKARONU MACROS 700	225	NASTAWNA	OTWARTA	41
	GOTOWANIE MAKARONU PLUS 600	225R	NASTAWNA	OTWARTA	41
	GOTOWANIE NA PARZE	135R	NASTAWNA	8 mm	51
GAZ G27 20mbar	GOTOWANIE MAKARONU MAXIMA 900 / S900	290R	NASTAWNA	18 mm	51
GPL	GOTOWANIE MAKARONU MACROS 700	235R	NASTAWNA	OTWARTA	41
	GOTOWANIE MAKARONU PLUS 600	235R	NASTAWNA	OTWARTA	41
	GOTOWANIE NA PARZE	150R	NASTAWNA	8 mm	51
GAZ G2.350 13mbar	GOTOWANIE MAKARONU MAXIMA 900 / S900	400	NASTAWNA	20 mm	75
METAN	GOTOWANIE MAKARONU MACROS 700	310R	NASTAWNA	OTWARTA	75
	GOTOWANIE MAKARONU PLUS 600	310R	NASTAWNA	OTWARTA	75
	GOTOWANIE NA PARZE	180R	NASTAWNA	3 mm	75
GAZ G30/G31 37mbar	GOTOWANIE MAKARONU MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
GPL	GOTOWANIE MAKARONU MACROS 700	145	100	OTWARTA	25
	GOTOWANIE MAKARONU PLUS 600	145R	100	OTWARTA	25
	GOTOWANIE NA PARZE	95R	65	3 mm	35

QUEIMADORES — P

		QUEIMADOR COZEDOR DE MASSA MAXIMA 900 / S900	QUEIMADOR COZEDOR DE MASSA MACROS 700	QUEIMADOR COZEDOR DE MASSA PLUS 600	QUEIMADOR BANHO-MARIA
Potência nominal para cada queimador	kW	12,5	10	10	3,6
Potência nominal para cada queimador G110	kW	/	8	9,5	3,6
Potência nominal para cada queimador G120	kW	/	9	10	3,6
Potência reduzida para cada queimador	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Nome do gás	**Queimador**	**Ø Bicos principais**	**Ø By Pass**	**Reg. ar primário**	**Ø Bicos piloto**
GAS G20 20mbar	COZEDOR DE MASSA MAXIMA 900 / S900	240R	REGULÁVEL	18 mm	51
METANO	COZEDOR DE MASSA MACROS 700	225	REGULÁVEL	ABERTA	41
	COZEDOR DE MASSA PLUS 600	225R	REGULÁVEL	ABERTA	41
	BANHO-MARIA	135R	REGULÁVEL	8 mm	51
GAS G30/G31 28-30/37mbar	COZEDOR DE MASSA MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
GPL	COZEDOR DE MASSA MACROS 700	145	100	ABERTA	25
	COZEDOR DE MASSA PLUS 600	145R	100	ABERTA	25
	BANHO-MARIA	95R	65	3 mm	35

ARZĂTOARE — RO

		ARZĂTOR AP. DE FIERT PASTE MAXIMA 900 / S900	ARZĂTOR AP. DE FIERT PASTE MACROS 700	ARZĂTOR AP. DE FIERT PASTE PLUS 600	ARZĂTOR AP. DE BAIN-MARIE
Putere nominală pentru un singur arzător	kW	12,5	10	10	3,6
Putere nominală pentru un singur arzător G110	kW	/	8	9,5	3,6
Putere nominală pentru un singur arzător G120	kW	/	9	10	3,6
Putere redusă pentru un singur arzător	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Nume gaz	**Arzător**	**Ø Duze principale**	**Ø By Pass**	**Reg. Aer primar**	**Ø Duze Pilot**
GAS G20 20mbar	AP.FIERT PASTE MAXIM 900 / S900	240R	REGLABIL	18 mm	51
METAN	AP. FIERT PASTE MACROS 700	225	REGLABIL	DESCHIS	41
	AP. FIERT PASTE PLUS 600	225R	REGLABIL	DESCHIS	41
	AP. BAIN-MARIE	135R	REGLABIL	8 mm	51
GAS G30/G31 30mbar	AP.FIERT PASTE MAXIM 900 / S900	165R	100	30 mm	25
GPL	AP. FIERT PASTE MACROS 700	145	100	DESCHIS	25
	AP. FIERT PASTE PLUS 600	145R	100	DESCHIS	25
	AP. BAIN-MARIE	95R	65	3 mm	35

HORÁKY

SK

		HORÁK VARIČA CESTOVÍN MAXIMA 900 / S900	HORÁK VARIČA CESTOVÍN MACROS 700	HORÁK VARIČA CESTOVÍN PLUS 600	HORÁK VODNÉHO KÚPEĽA
Nominálny výkon pre jeden horák	kW	12,5	10	10	3,6
Nominálny výkon pre jeden horák G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nominálny výkon pre jeden horák G120	kW	/	9	10	3,6
Znížený výkon pre jeden horák	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Typ plynu	Horák	Ø Hlavné trysky	Ø By Pass	Reg. primárneho vzduchu	Ø Trysky zapaľovacieho horáku
PLYN G20 20mbar	VARIČ CESTOVÍN MAXIMA 900 / S900	240R	NASTAVITEĽNÝ	18 mm	51
METÁN	VARIČ CESTOVÍN MACROS 700	225	NASTAVITEĽNÝ	OTVORENÁ	41
	VARIČ CESTOVÍN PLUS 600	225R	NASTAVITEĽNÝ	OTVORENÁ	41
	VODNÝ KÚPEĽ	135R	NASTAVITEĽNÝ	8 mm	51
PLYN G30/G31 28-30/30-37mbar	VARIČ CESTOVÍN MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
LPG	VARIČ CESTOVÍN MACROS 700	145	100	OTVORENÁ	25
	VARIČ CESTOVÍN PLUS 600	145R	100	OTVORENÁ	25
	VODNÝ KÚPEĽ	95R	65	3 mm	35
PLYN G30/G31 50mbar	VARIČ CESTOVÍN MAXIMA 900 / S900	145R	100	26 mm	25
LPG	VARIČ CESTOVÍN MACROS 700	140	82	OTVORENÁ	25
	VARIČ CESTOVÍN PLUS 600	140R	82	OTVORENÁ	25
	VODNÝ KÚPEĽ	80R	55	3 mm	35

SLOVENIJA

GORILNIKI

SLO

		GORILNIK KUHALNIKA TESTENIN MAXIMA 900 / S900	GORILNIK KUHALNIKA TESTENIN MACROS 700	GORILNIK KUHALNIKA TESTENIN PLUS 600	GORILNIK KUHALNIKA NA PARO
Nominalna moč za vsak posamezni gorilnik	kW	12,5	10	10	3,6
Nominalna moč za vsak posamezni gorilnik G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nominalna moč za vsak posamezni gorilnik G120	kW	/	9	10	3,6
Zmanjšana moč za vsak posamezni gorilnik	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Vrsta plina	Gorilnik	Ø Glavne šobe	Ø By Pass	Glavno nastavljanje zraka	Ø Pilotne šobe
PLIN G20 20mbar	KUHALNIK TESTENIN MAXIMA 900 / S900	240R	NASTAVLJIV	18 mm	51
METAN	KUHALNIK TESTENIN MACROS 700	225	NASTAVLJIV	ODPRTO	41
	KUHALNIK TESTENIN PLUS 600	225R	NASTAVLJIV	ODPRTO	41
	KUHALNIK NA PARO	135R	NASTAVLJIV	8 mm	51
PLIN G30/G31 28-30/30-37mbar	KUHALNIK TESTENIN MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
TEKOČI PLIN	KUHALNIK TESTENIN MACROS 700	145	100	ODPRTO	25
	KUHALNIK TESTENIN PLUS 600	145R	100	ODPRTO	25
	KUHALNIK NA PARO	95R	65	3 mm	35

QUEMADORES

E

	QUEMADOR CUECEPASTA MAXIMA 900 / S900	QUEMADOR CUECEPASTA MACROS 700	QUEMADOR CUECEPASTA PLUS 600	QUEMADOR BAÑO MARÍA
Potencia nominal de un solo quemador kW	12,5	10	10	3,6
Potencia nominal de un solo quemador G110 kW	/	8	9,5	3,6
Potencia nominal de un solo quemador G120 kW	/	9	10	3,6
Potencia reducida de un solo quemador kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Nombre gas	Quemador	Ø Inyectores principales	Ø By-pass	Reg. aire primario	Ø Inyectores piloto
GAS G20 20mbar	CUECEPASTA MAXIMA 900 / S900	240R	REGULABLE	18 mm	51
METANO	CUECEPASTA MACROS 700	225	REGULABLE	ABIERTA	41
	CUECEPASTA PLUS 600	225R	REGULABLE	ABIERTA	41
	BAÑO MARÍA	135R	REGULABLE	8 mm	51
GAS G30/G31 28-30/37mbar	CUECEPASTA MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
GPL	CUECEPASTA MACROS 700	145	100	ABIERTA	25
	CUECEPASTA PLUS 600	145R	100	ABIERTA	25
	BAÑO MARÍA	95R	65	3 mm	35

BRÄNNARE

S

	BRÄNNARE FÖR PASTAKOKARE MAXIMA 900 / S900	BRÄNNARE FÖR PASTAKOKARE MACROS 700	BRÄNNARE FÖR PASTAKOKARE PLUS 600	BRÄNNARE FÖR VATTENBAD
Nominell effekt per enskild brännare kW	12,5	10	10	3,6
Nominell effekt per enskild brännare G110 kW	/	8	9,5	3,6
Nominell effekt per enskild brännare G120 kW	/	9	10	3,6
Reducerad effekt per enskild brännare kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Namn på gas	Brännare	Ø Huvudmun-stycken	Ø Bypass	Reglering av primärluft	Ø Pilotmunstycken
GAS G20 20mbar	PASTAKOKARE MAXIMA 900 / S900	240R	REGLERBAR	18 mm	51
METAN	PASTAKOKARE MACROS 700	225	REGLERBAR	ÖPPEN	41
	PASTAKOKARE PLUS 600	225R	REGLERBAR	ÖPPEN	41
	VATTENBAD	135R	REGLERBAR	8 mm	51
GAS G30/G31 30mbar	PASTAKOKARE MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
GASOL	PASTAKOKARE MACROS 700	145	100	ÖPPEN	25
	PASTAKOKARE PLUS 600	145R	100	ÖPPEN	25
	VATTENBAD	95R	65	3 mm	35
GAS G110 8mbar	PASTAKOKARE MAXIMA 900 / S900	/	/	/	/
GASOL	PASTAKOKARE MACROS 700	550	REGLERBAR	ÖPPEN	75
	PASTAKOKARE PLUS 600	550	REGLERBAR	ÖPPEN	75
	VATTENBAD	265R	REGLERBAR	3 mm	80
GAS G120 8mbar	PASTAKOKARE MAXIMA 900 / S900	/	/	/	/
GASOL	PASTAKOKARE MACROS 700	550	REGLERBAR	ÖPPEN	75
	PASTAKOKARE PLUS 600	550	REGLERBAR	ÖPPEN	75
	VATTENBAD	255R	REGLERBAR	3 mm	80

BRÛLEURS / BRENNER / BRUCIATORI — CH

	BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900 BRENNER NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900 BRUCIATORE CUOCIPASTA MAXIMA 900 / S900	BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES MACROS 700 BRENNER NUDELKOCHER MACROS 700 BRUCIATORE CUOCIPASTA MACROS 700	BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES PLUS 600 BRENNER NUDELKOCHER PLUS 600 BRUCIATORE CUOCIPASTA PLUS 600	BRÛLEUR BAIN-MARIE BRENNER BAIN-MARIE BRUCIATORE BAGNOMARIA
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel Nennleistung pro Brenner kW Potenza nominale per singolo bruciatore	12,5	10	10	3,6
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G110 Nennleistung pro Brenner G110 kW Potenza nominale per singolo bruciatore G110	/	8	9,5	3,6
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G120 Nennleistung pro Brenner G120 kW Potenza nominale per singolo bruciatore G120	/	9	10	3,6
Puissance réduite pour chaque brûleur individuel Reduzierte Leistung pro Brenner kW Potenza ridotta per singolo bruciatore	4,8	3,4	3,4	1,6

Nom gaz **Gasname** **Nome gas**	**Brûleur** **Brenner** **Bruciatore**	**Ø Buses principales** **Ø Hauptdüsen** **Ø Ugelli principali**	**Ø By Pass** **Ø Bypass** **Ø by Pass**	**Rég. air primaire** **Einst. Primärluft** **Reg. aria primaria**	**Ø Buses flamme pilote** **Ø Zünddüsen** **Ø Ugelli Pilota**
GAZ / GAS G20 20mbar **MÉTHANE / METHAN / METANO**	CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900 NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900 CUOCIPASTA MAXIMA 900 / S900	240R	RÉGLABLE EINSTELLBAR REGOLABILE	18 mm	51
	CUISEUR À PÂTES MACROS 700 NUDELKOCHER MACROS 700 CUOCIPASTA MACROS 700	225	RÉGLABLE EINSTELLBAR REGOLABILE	OUVERT OFFEN APERTA	41
	CUISEUR À PÂTES PLUS 600 NUDELKOCHER PLUS 600 CUOCIPASTA PLUS 600	225R	RÉGLABLE EINSTELLBAR REGOLABILE	OUVERT OFFEN APERTA	41
	BAIN-MARIE BAIN-MARIE BAGNOMARIA	135R	RÉGLABLE EINSTELLBAR REGOLABILE	8 mm	51
GAZ / GAS G30/G31 28-30/37mbar **GPL / FLÜSSIGGAS / GPL**	CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900 NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900 CUOCIPASTA MAXIMA 900 / S900	165R	100	30 mm	25
	CUISEUR À PÂTES MACROS 700 NUDELKOCHER MACROS 700 CUOCIPASTA MACROS 700	145	100	OUVERT OFFEN APERTA	25
	CUISEUR À PÂTES PLUS 600 NUDELKOCHER PLUS 600 CUOCIPASTA PLUS 600	145R	100	OUVERT OFFEN APERTA	25
	BAIN-MARIE BAIN-MARIE BAGNOMARIA	95R	65	3 mm	35
GAZ / GAS G30/G31 50mbar **GPL / FLÜSSIGGAS / GPL**	CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900 NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900 CUOCIPASTA MAXIMA 900 / S900	145R	100	26 mm	25
	CUISEUR À PÂTES MACROS 700 NUDELKOCHER MACROS 700 CUOCIPASTA MACROS 700	140	82	OUVERT OFFEN APERTA	25
	CUISEUR À PÂTES PLUS 600 NUDELKOCHER PLUS 600 CUOCIPASTA PLUS 600	140R	82	OUVERT OFFEN APERTA	25
	BAIN-MARIE / BAIN-MARIE / BAGNOMARIA	80R	55	3 mm	35

BRÜLÖRLER

TR

		MAXIMA 900 / S900 MAKARNA PİŞİRİCİ BRÜLÖR	MACROS 700 MAKARNA PİŞİRİCİ BRÜLÖR	PLUS 600 MAKARNA PİŞİRİCİ BRÜLÖR	BENMARİ BRÜLÖR
Herbir brülör için nominal güç	kW	12,5	10	10	3,6
Herbir brülör için nominal güç G110	kW	/	8	9,5	3,6
Herbir brülör için nominal güç G120	kW	/	9	10	3,6
Herbir brülör için azaltılmış güç	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gaz adı	Brülör	Ana jetlerin çapı	By Pass çapı	Ana hava ayarı	Pilot jetlerin çapı
GAS G20 20mbar **METAN GAZI**	MAXIMA 900 / S900 MAKARNA PİŞİRME MAKİNESİ	240R	AYARLANABİLİR	18 mm	51
	MACROS 700 MAKARNA PİŞİRME MAKİNESİ	225	AYARLANABİLİR	AÇIK	41
	PLUS 600 MAKARNA PİŞİRME MAKİNESİ	225R	AYARLANABİLİR	AÇIK	41
	BENMARİ	135R	AYARLANABİLİR	8 mm	51
GAS G30/G31 28-30/30-37mbar **GPL**	MAXIMA 900 / S900 MAKARNA PİŞİRME MAKİNESİ	165R	100	30 mm	25
	MACROS 700 MAKARNA PİŞİRME MAKİNESİ	145	100	AÇIK	25
	PLUS 600 MAKARNA PİŞİRME MAKİNESİ	145R	100	AÇIK	25
	BENMARİ	95R	65	3 mm	35

Fig. 1

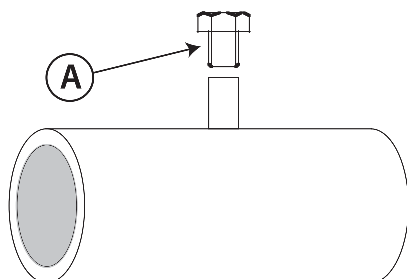


Fig. 2

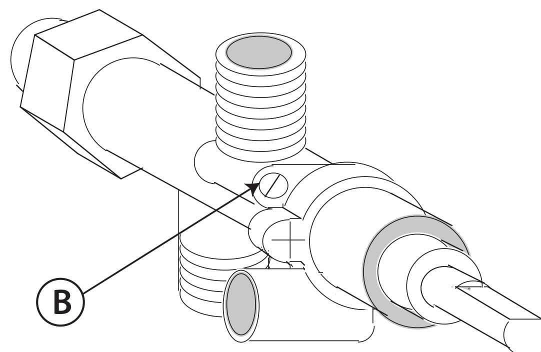


Fig. 3

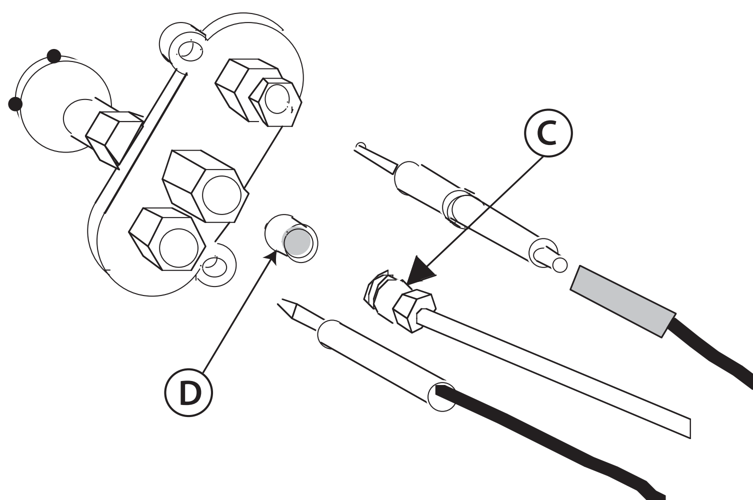
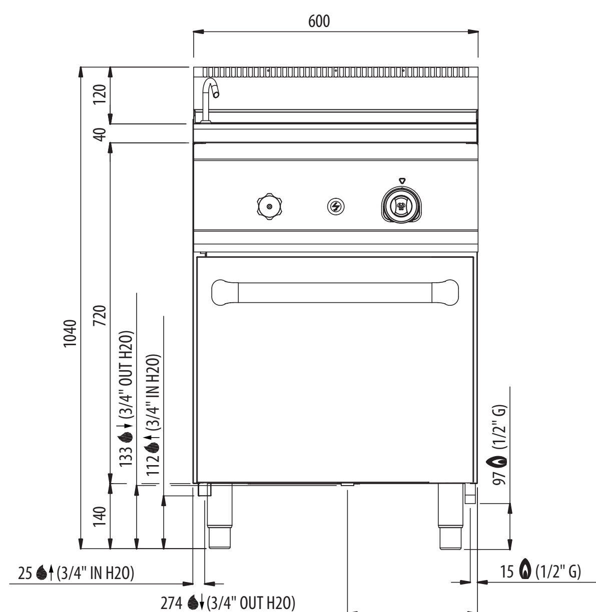


Fig. 4

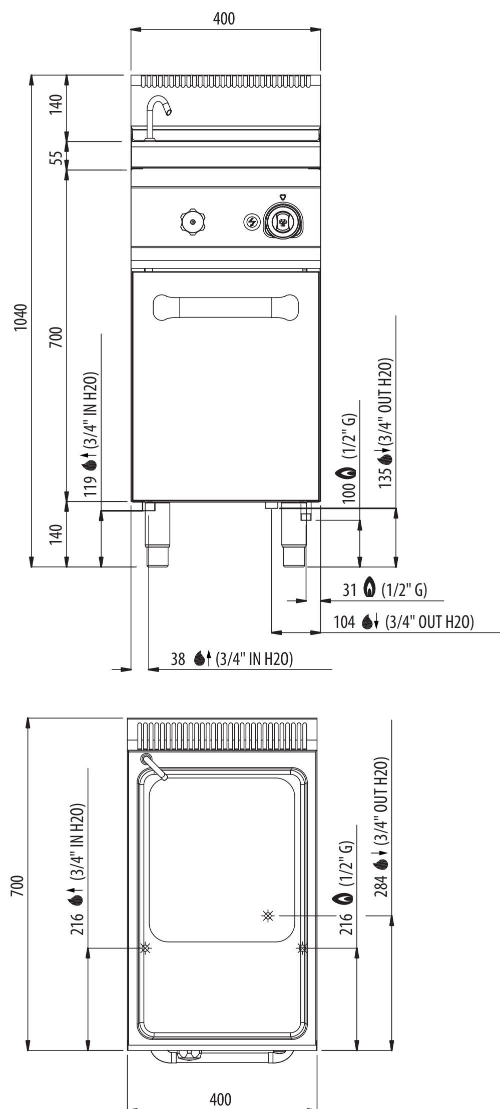
Targhetta tecnica - caratteristiche / Technical chart features / Plaquette technique - caractéristiques / Technisches Datenschild
Placa técnica características / Plaatje met Technische gegevens / Chapa técnica - características / Πινακιδα τεχνικων καρακτηριστικων
Technický štítek - vlastnosti / Technický štítok- vlastnosti / Műszaki jellemzők táblázata / Typeskilt / Typeskilt
Märkskylt för tekniska egenskaper / Tabliczka charakterystyk technicznych / Placuță tehnică caracteristici

	CE 0051				EN203-1
MODEL:			N° :		
ITALY CAT. II2H3+	GAS mbar	G30 30	G31 37	G20 20	G25 /
∑ Qn kW	Kg/h		m³/h	TYPE:	
V	Kw	Hz	FITTED TO: G20 20mbar		

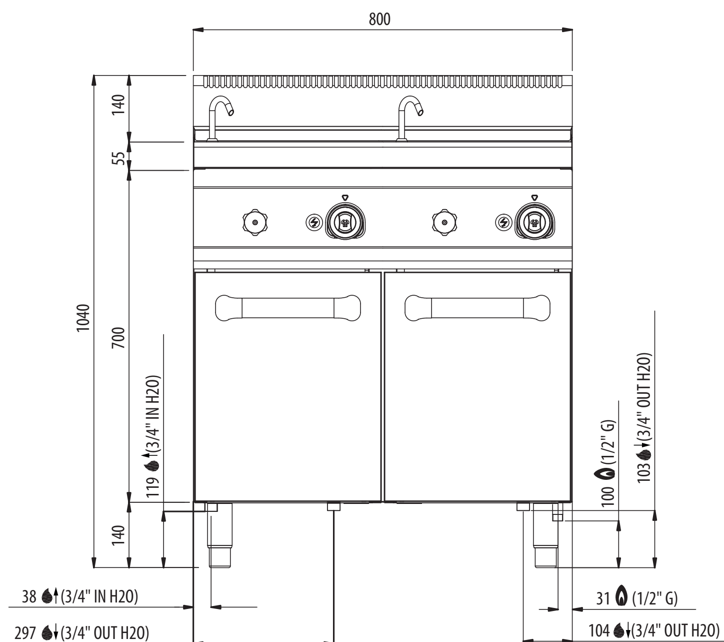
G6CP6

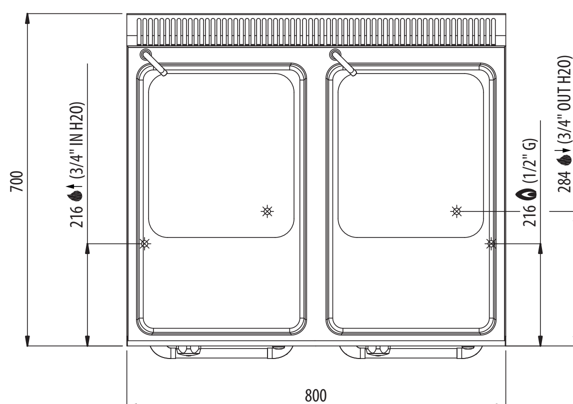


CPG40E

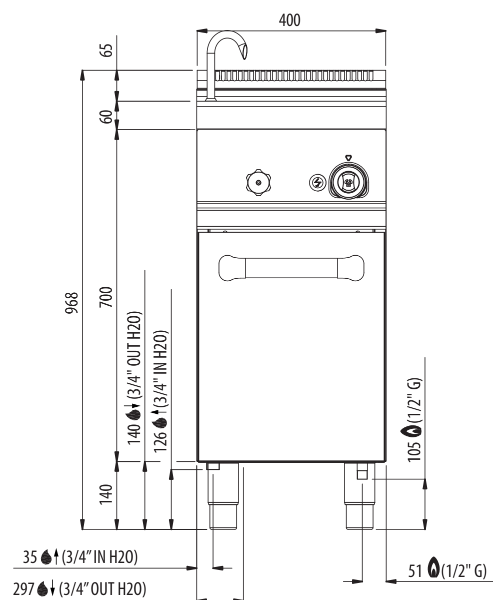


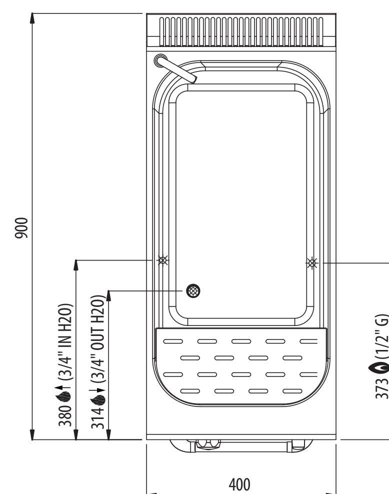
CPG80E



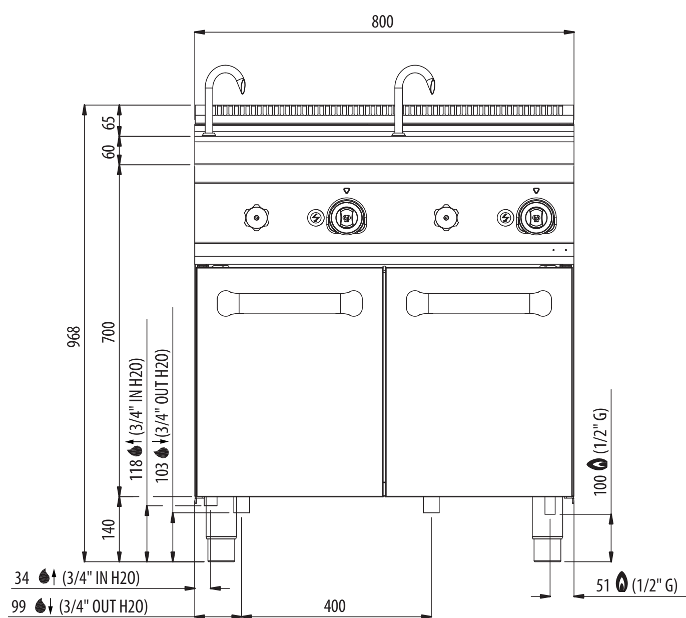


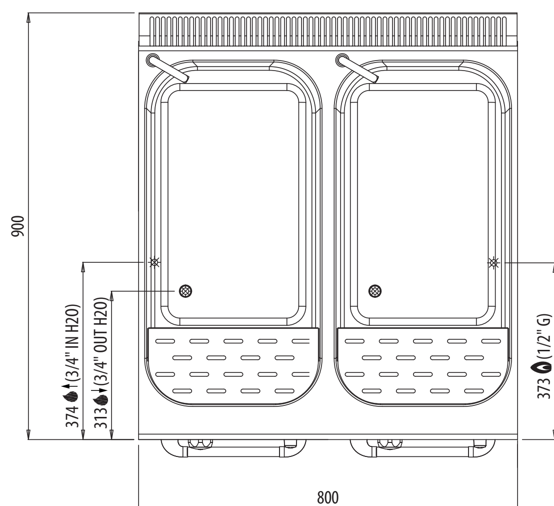
G9CP40



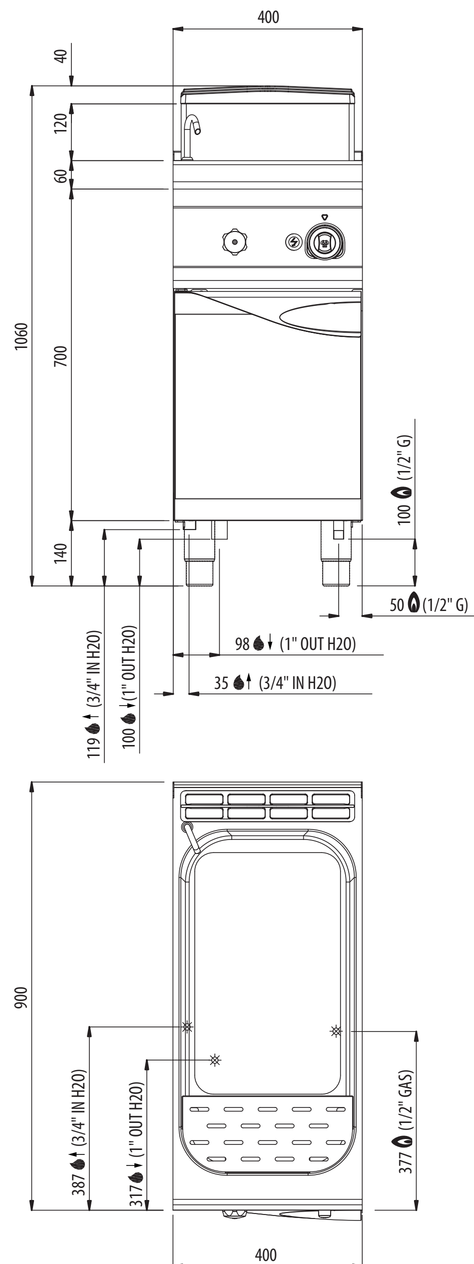


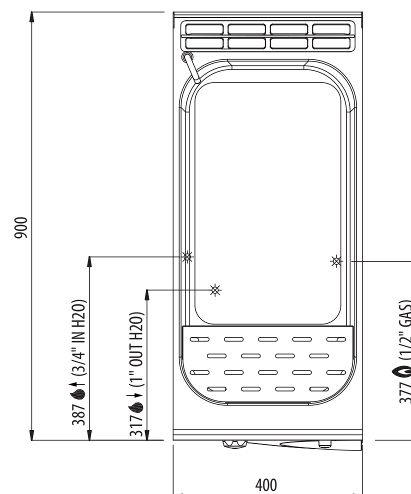
G9CP80





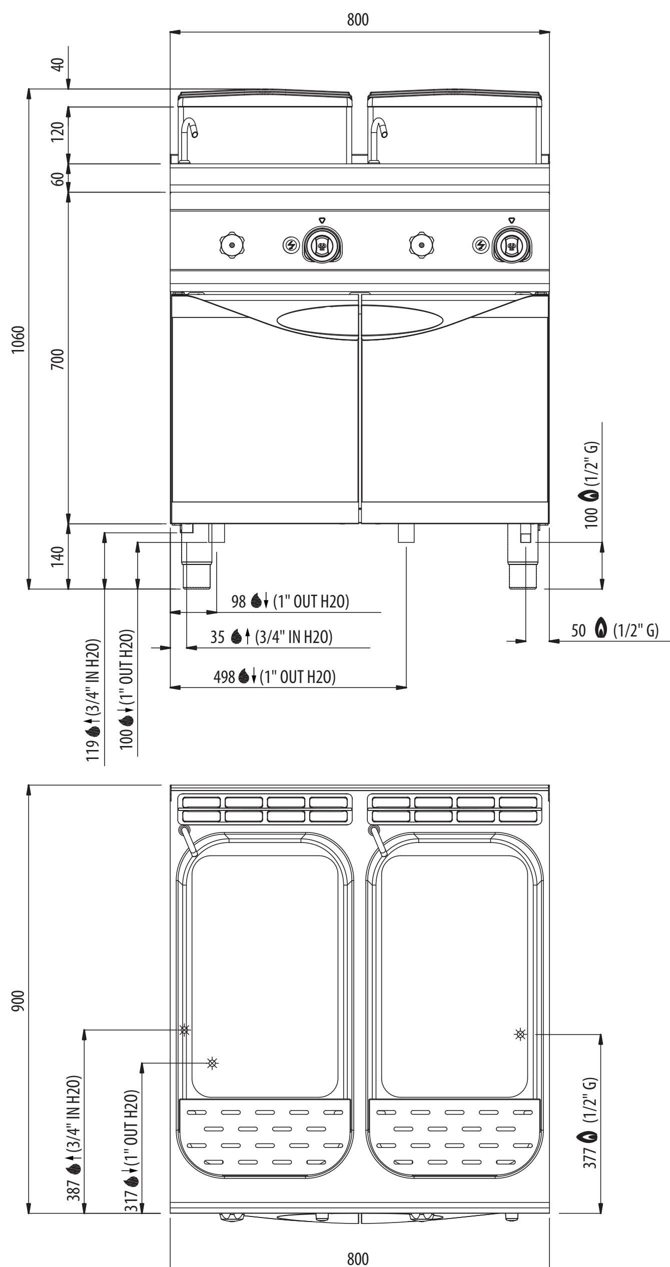
SG9CP40

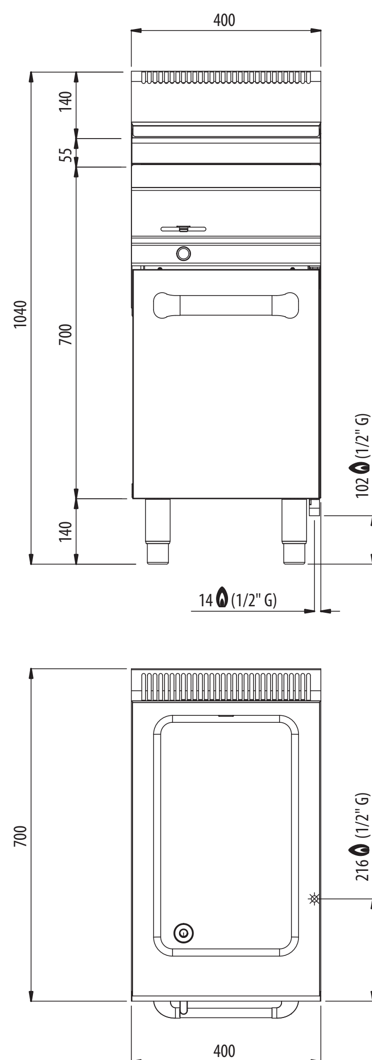




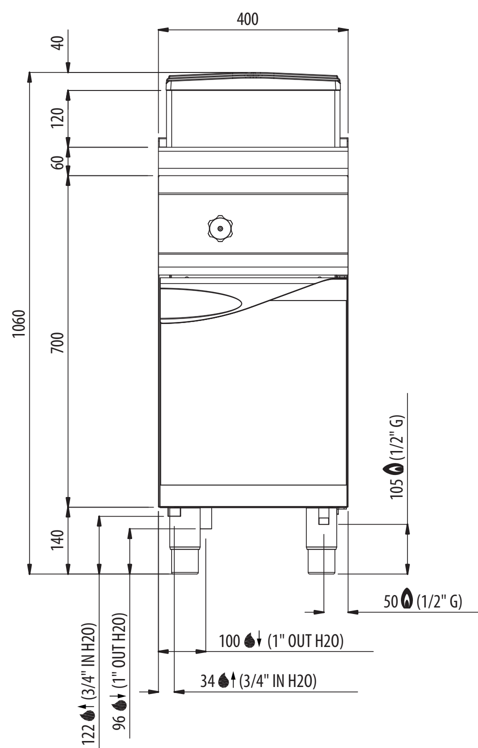
SG9CP80

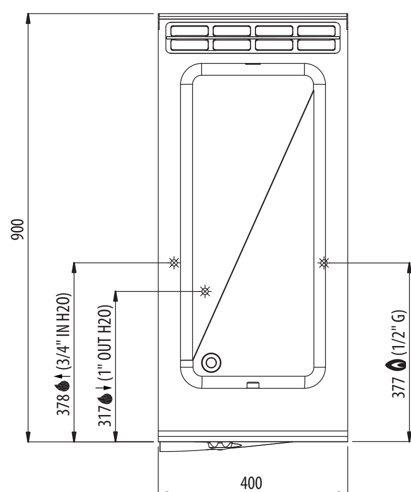
G7BM4M



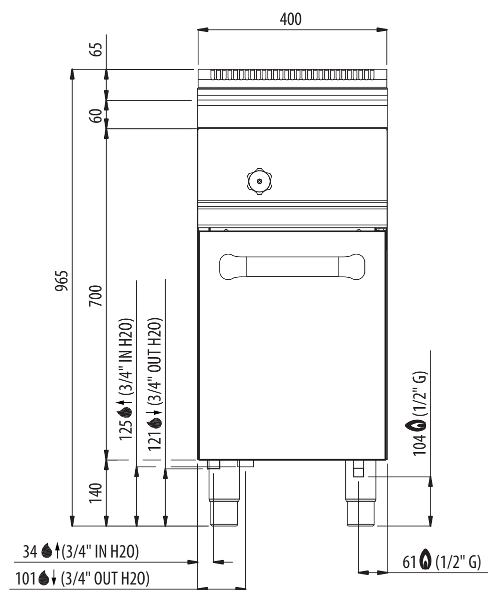


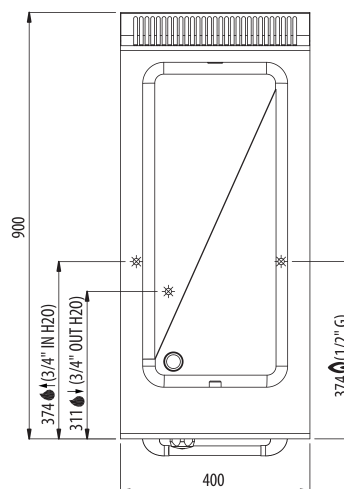
SG9BM4M





G9BM4M





CUOCIPASTA A GAS SERIE 600

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
G6CP6	Cuocipasta a gas con mobile	mm 600x600x900 (1020)

CUOCIPASTA A GAS SERIE 700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
CPG40E	Cuocipasta a gas con mobile	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Cuocipasta a gas con mobile - 2 vasche	mm 800x700x900 (1040)

CUOCIPASTA A GAS SERIE 900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
G9CP40	Cuocipasta a gas con mobile	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Cuocipasta a gas con mobile - 2 vasche	mm 800x900x900 (1065)

CUOCIPASTA A GAS SERIE S900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SG9CP40	Cuocipasta a gas con mobile	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Cuocipasta a gas con mobile - 2 vasche	mm 800x900x900 (1060)

BAGNOMARIA A GAS SERIE 700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
G7BM4M	Bagnomaria a gas con mobile	mm 400x700x900 (1040)

BAGNOMARIA A GAS SERIE 900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
G9BM4M	Bagnomaria a gas con mobile	mm 400x900x900 (1065)

BAGNOMARIA A GAS SERIE S900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SG9BM4M	Bagnomaria a gas con mobile	mm 400x900x900 (1060)

CUOCIPASTA A GAS - SERIE 600 — DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Potenza ridotta	Potenza nominale G110	Potenza nominale G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25.1	Consumo Metano G2.350	Consumo Metano G27	Consumo Gas Città G110	Consumo Gas Città G120	Aria primaria per combustione	Installazione tipo	Bruciatore	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

CUOCIPASTA A GAS - SERIE 700 — DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Potenza ridotta	Potenza nominale G110	Potenza nominale G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25.1	Consumo Metano G2.350	Consumo Metano G27	Consumo Gas Città G110	Consumo Gas Città G120	Aria primaria per combustione	Installazione tipo	Bruciatore	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

CUOCIPASTA A GAS - SERIE 900 / S900 — DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Potenza ridotta	Potenza nominale G110	Potenza nominale G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25.1	Consumo Metano G2.350	Consumo Metano G27	Consumo Gas Città G110	Consumo Gas Città G120	Aria primaria per combustione	Installazione tipo	Bruciatore	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G9CP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

BAGNOMARIA A GAS - SERIE 700 - 900 - S900 — DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Potenza ridotta	Potenza nominale G110	Potenza nominale G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25.1	Consumo Metano G2.350	Consumo Metano G27	Consumo Gas Città G110	Consumo Gas Città G120	Aria primaria per combustione	Installazione tipo	Bruciatore	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Il costruttore dichiara che gli apparecchi sono costruiti in conformità alle Direttive CEE 90/396, e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme in vigore, in modo particolare sul ricambio d'aria e sul sistema di evacuazione dei prodotti di combustione.

N.B. *Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti ed indiretti causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso e da tutte quelle voci previste negli articoli riportati sulle nostre condizioni di vendita.*

- L'apparecchio è destinato all'uso collettivo e deve essere utilizzato da personale addestrato appositamente.
- Leggere attentamente questo libretto che fornisce indicazioni riguardanti la sicurezza dell'installazione, dell'uso e della manutenzione.
- Questo libretto d'istruzioni deve essere conservato con l'apparecchiatura per consultazioni future.
- In caso di vendita o trasferimento dell'apparecchiatura assicurarsi che il libretto accompagni sempre la stessa in modo che il nuovo utente ed installatore possano informarsi sul funzionamento e le relative avvertenze.

INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

- Le operazioni di installazione, le eventuali trasformazioni per l'uso con altri tipi di gas, la messa in funzione, l'eliminazione di eventuali inconvenienti agli impianti, **devono essere eseguite unicamente da personale qualificato** secondo quanto prescritto nelle norme UNI-CIG 8723, Legge 46 e circolare n.68 e successivi aggiornamenti.
- Gli impianti del gas ed i locali di installazione degli apparecchi devono rispondere alle regolamentazioni esistenti nelle varie zone e in particolare si deve considerare che l'aria necessaria alla combustione dei bruciatori è pari a 2 m^3/h per ogni kW di potenza installata e che devono essere osservate le **Norme prevenzione infortuni**.

POSA IN OPERA DEGLI APPARECCHI

- Togliere gli apparecchi dall'imballo e sistemarli nel luogo di utilizzazione provvedendo al loro livellamento a bolla e regolazione in altezza mediante i piedini regolabili o altri mezzi.
- Alcune parti sono protette da una pellicola adesiva in plastica che deve essere tolta prima di mettere in funzione l'apparecchio, i residui di colla devono essere puliti accuratamente . (Non usare sostanze abrasive).
- I rivestimenti di materiale combustibile delle pareti adiacenti devono essere protetti contro l'irraggiamento di calore: o mediante l'interposizione di fogli refrattari, oppure ponendo le apparecchiature ad una distanza di almeno 100 mm dalle pareti laterali o posteriori.

SCARICO FUMI

Gli apparecchi devono essere posti in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabella dati tecnici) come:

Apparecchi a gas di tipo "A"
Gli apparecchi di tipo A1 devono essere installati in locali sufficientemente ventilati per prevenire la concentrazione di sostanze dannose per la salute nella stanza in cui è installato l'apparecchio. Non previsti per essere collegati a un condotto di evacuazione dei prodotti della combustione.
Tali apparecchi devono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.
In alternativa è ammesso l'impiego di un aspiratore d'aria collegato direttamente all'esterno che aspiri un volume non minore di 1/m^3/h di fumi per ogni kW di potenza assorbita dagli apparecchi ad esso asserviti.

COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Collegare la tubazione d'entrata dell'acqua alla rete di distribuzione mediante un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
Prima di collegare il filtro lasciare defluire una certa quantità d'acqua per spurgare la conduttura da eventuali scorie ferrose.

SCARICO ACQUA

Collegare alla rete la tubazione di scarico delle attrezzature.

COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

Prima dell'installazione, verificare che le condizioni locali di distribuzione (natura e pressione del gas) e lo stato di regolazione dell'apparecchio siano compatibili, in caso contrario procedere con la trasformazione ad un altro tipo di gas. Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono riportati sulla targhetta dati.
L'allacciamento all'impianto deve essere effettuato per mezzo di tubazioni metalliche in acciaio zincato o rame, collocate a vista.
Ogni apparecchiatura deve essere collegata all'impianto con un proprio rubinetto di intercettazione posto in posizione facilmente accessibile e da chiudere ogni volta a fine lavoro.
Il collegamento tra le tubazioni degli apparecchi a quelle del gas deve essere realizzato con giunto metallico a tre pezzi, per facilitare lo smontaggio e il rimontaggio dell'apparecchio. La tenuta sui filetti di giunzione può essere assicurata mediante l'utilizzo di materiali dichiarati specificatamente idonei dal loro fabbricante anche per i gas.

MESSA IN FUNZIONE

Controllo della potenza termica nominale
La potenza termica dell'apparecchiatura deve essere controllata, seguendo le indicazioni qui riportate, nel caso di nuove installazioni oppure nei casi di passaggio o adattamento ad un altro tipo di gas ed in occasione di tutti gli interventi di manutenzione.
Non è prevista una ulteriore possibilità di regolazione della potenza termica.
Il funzionamento dell'apparecchiatura a potenza termica nominale ed al minimo si ha con la misurazione della corretta pressione di allacciamento e controllando che gli ugelli utilizzati siano quelli appropriati. Le operazioni da eseguirsi a tale scopo sono elencate nei paragrafi successivi. Al termine della verifica si proceda ad un controllo del funzionamento come riportato al paragrafo "**verifica funzionamento**".

CONTROLLO DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE

La pressione di alimentazione deve essere misurata mediante un manometro a liquido (es. manometro a U, definizione minima 0,1 mbar).

- Togliere la vite "A" della presa di pressione di alimentazione posta all'entrata tubo rampa (fig.1).
- Collegare il manometro a "U"
- Mettere in funzione l'apparecchio.
- Misurare la pressione di alimentazione.
- Se la pressione d'allacciamento non è compresa nell'intervallo previsto (vedi targhetta tecnica carat-teristiche), in nessun caso sarà possibile utilizzare l'apparecchio. L'ente per l'erogazione del gas dovrà esserne informato.
- Successivamente alla misurazione della pressione d'allacciamento togliere il manometro a U e avvitare la vite di tenuta.

CONTROLLO PERDITE DI GAS

Dopo le operazioni di installazione è necessario controllare che non ci siano perdite di gas, ciò è verificabile pennellando con acqua saponata giunti e raccordi, una minima perdita verrà segnalata da bolle di schiuma.
Un altro sistema per l'individuazione di eventuali perdite di gas è quello di controllare che il contatore, ove esista, nel periodo di 10 minuti circa, non segnali alcun passaggio di gas.

ATTENZIONE: non usare mai fiamme libere per ricercare perdite di gas.

TRASFORMAZIONE AI VARI TIPI DI GAS

L'apparecchio è collaudato e predisposto per il funzionamento con il tipo di gas riportato sulla targhetta tecnica caratteristiche. Se il gas per il quale l'apparecchio è regolato è differente da quello di allacciamento, occorre eseguire una trasformazione sull'apparecchio seguendo attentamente le avvertenze di seguito, riportate:

1) Sostituzione ugello bruciatore
Gli ugelli sono accessibili aprendo le portine dell'armadio o smontando il cruscotto comandi.
Svitarli e sostituirli con quelli adatti secondo la tabella bruciatori. Fare attenzione a recuperare e rimontare la guarnizione di tenuta ove prevista.

2) Sostituzione o regolazione ugello del minimo (fig.2)
Gli ugelli sono accessibili smontando il cruscotto comandi.

- Per il GPL svitare la vite del minimo "B" del rubinetto e sostituirla con quella adatta al tipo di gas presente (vedi tabella bruciatori) e avvitarla nuovamente a fondo.
- Per il gas metano viene effettuata una regolazione della vite del minimo "B". Ruotando la vite in senso orario si ottiene la diminuzione del flusso del gas mentre ruotando la vite in senso antiorario si ottiene un aumento del flusso del gas. Attivare l'apparecchio secondo le istruzioni per l'uso e farlo funzionare per 10 minuti sulla posizione di massima potenza, quindi girare la manopola sulla posizione di minimo ed eseguire la regolazione della vite "B" (vedere tabella bruciatori).

3) Sostituzione ugello bruciatore pilota (fig.3)
Procedere come segue:

- Svitare il dado premi bicono "C"
- Estrarre l'ugello pilota "D" e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas presente (vedere tabella bruciatori).
- Il diametro dell'ugello è indicato sul corpo del medesimo
- Eseguita la sostituzione riavvitare il dado premi bicono "C".

Una volta cambiata la predisposizione, indicare in targhetta il nuovo tipo di gas.

VERIFICA FUNZIONAMENTO

- Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni per l'uso.
- Verificare la tenuta dell'apparecchio.
- Controllare l'efficacia dell'impianto di scarico fumi.
- Verificare l'accensione e la regolarità delle fiamme.
- Istruire l'utente sul funzionamento e la manutenzione dell'apparecchio con l'aiuto del libretto istruzioni informandolo in particolare di tutte le avvertenze da rispettare per il corretto utilizzo.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Un rubinetto valvolato con termocoppia consente di interrompere il flusso di gas al bruciatore principale nel caso si spegnesse la fiamma pilota. Per ripristinare il funzionamento occorrerà ripetere le operazioni relative all'accensione del dispositivo pilota.

ISTRUZIONI PER L'USO

Si raccomanda all'utente di verificare che l'installazione dell'apparecchio sia stata fatta in modo idoneo.
Il Costruttore non risponde dei danni derivanti da cattiva installazione, imperfetta manutenzione o imperizia d'uso.

- L'apparecchio è destinato all'uso industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata all'uso per il quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Non utilizzare le attrezzature come friggitrici poiché la temperatura dell'olio non sarebbe controllabile e supererebbe i 230 °C con pericolo d'incendio dell'olio stesso.
- Non utilizzare l'apparecchio con la vasca vuota.
- Non è ammesso apportare delle modifiche alla capacità d'aerazione destinata alla combustione.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, con particolare attenzione alle norme relative ai dispositivi di sicurezza.
- Chiudere sempre i rubinetti di alimentazione gas alla fine dell'utilizzazione soprattutto durante le operazioni di manutenzione e riparazione.
- Seguire attentamente le norme di cottura, almeno nel primo periodo d'uso, fino a che la pratica e l'esperienza non vi consentano di scegliere personalmente tempi e temperature.
- Alla prima messa in funzione eseguire un accurato lavaggio delle vasche e dei falsofondi con acqua calda e detersivo per eliminare il velo d'olio protettivo che li ricopre.

CARICO VASCA

Controllare che il rubinetto di scarico sia chiuso, Dove previsto agire sulla manopola del rubinetto carico acqua posto a sinistra sul cruscotto dell'apparecchiatura.

SCARICO VASCA

Lo scarico si effettua agendo sulla manopola del rubinetto di scarico posto all'interno dell'armadio sotto la camera di combustione. In alcuni modelli il rubinetto di scarico è posto sul cruscotto.

ACCENSIONE

Accensione del bruciatore pilota

Spingere e ruotare la manopola del rubinetto in senso antiorario fino alla posizione pilota (✷), attendere il tempo necessario per la fuoriuscita dell'aria dalle tubature (solo la prima volta), quindi premere ripetutamente il pulsante del piezoelettrico (⚡). Verificare attraverso l'apposito foro sul fronte della camera di combustione l'avvenuta accensione della fiamma pilota. A fiamma accesa mantenere premuta la manopola per alcuni secondi, poi rilasciarla. Se la fiamma dovesse spegnersi ripetere l'operazione.

NOTA

Qualora per un avaria qualsiasi non dovesse più scoccare la scintilla è possibile effettuare l'accensione manualmente. Mantenendo premuta la manopola in posizione (✷) avvicinare una fiammella al bruciatore pilota introducendola attraverso il foro spia della camera di combustione.

Accensione del bruciatore principale

Una volta accesa la fiamma del bruciatore pilota girare la manopola del rubinetto nella posizione di massima potenza (🔥). Il gas arriverà al bruciatore principale che si accenderà. Per ridurre la potenza del bruciatore girare la manopola verso la posizione di minimo (🔥).

BAGNOMARIA
PEL 25ST

Posizione	Gradi °C
🔥 (min)	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
🔥 (max)	90

CUOCIPASTA
PEL 21S

Posizione
🔥 (min)
2
3
4
5
6
7
🔥 (max)

SPEGNIMENTO

Per spegnere il bruciatore principale basta ruotare la manopola rubinetto in senso orario fino alla posizione (✷). Per spegnere totalmente l'apparecchio ruotare la manopola rubinetto in senso orario fino alla posizione (●).

AVVERTENZE E CONSIGLI

- Durante la cottura con il cuocipasta si deve mantenere leggermente aperto il rubinetto di carico acqua per permettere l'eliminazione degli amidi in eccesso attraverso il foro di troppo pieno e mantenere un giusto livello di acqua in vasca.
- NON ACCENDERE MAI L'APPARECCHIATURA PRIMA DI AVERE CARICATO LA VASCA D'ACQUA.
- Durante l'uso i fianchi delle apparecchiature possono raggiungere temperature elevate. Prestare attenzione. Viene comunque riportata su entrambi i fianchi una etichetta adesiva di segnalazione superficie calda:



ATTENZIONE: NON OSTRUIRE LE ASOLE DI AERAZIONE SITUATE SUI FONDI DEI CUOCIPASTA.

MANUTENZIONE

La costruzione delle apparecchiature è eseguita in modo tale da rendere necessari pochi lavori di manutenzione. Ciò nonostante raccomandiamo all'utente di far sottoscrivere un contratto di assistenza per fare controllare le apparecchiature almeno una volta all'anno da personale specializzato.

SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO

Per tutti i modelli è sufficiente togliere il cruscotto,svitando le viti a vista situate sui bordi inferiori, per potere accedere alle parti da sostituire.

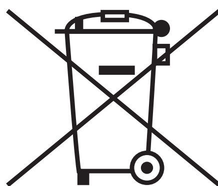
- **Rubinetto valvolato:** tutti i raccordi sono a vista. Con chiavi adatte svitare i raccordi di entrata gas, uscita gas, pilota e termocoppia. Sostituire il rubinetto con uno nuovo e riallacciare pilota e termocoppia.
- **Bruciatore:** per sostituire il bruciatore bisogna svitare il dado premi bicono dal raccordo portaugello , svitare le due viti che fissano il bruciatore alla camera di combustione ed estrarlo dalla sua sede.
  Togliere dalla staffa del bruciatore il raccordo portaugello svitandone il dado di fissaggio e montarlo nel nuovo bruciatore. Ripetere tutte le operazioni all'inverso per rimontare il tutto.
- **Termocoppia:** allentare il dado di fissaggio della termocoppia al bruciatore pilota e sfilarla dalla sua sede. Svitare il dado di fissaggio della termocoppia al rubinetto. Sostituire la termocoppia e rimontare il tutto.
- **Candeletta:** togliere il cavetto di alimentazione e svitare il dado di fissaggio. Montare la candeletta nuova facendo attenzione a non fissare troppo il dado perché si potrebbe danneggiare la ceramica di isolamento
- **Tubo flessibile alimentazione acqua:** nel caso di sostituzione assicurarsi che il tubo non si appoggi alla camera di combustione.

CURA DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE!

- **Prima della pulizia spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.**
- **Nel caso di apparecchiature ad alimentazione elettrica agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.**

La scrupolosa pulizia giornaliera dell'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata.
Le superfici in acciaio vanno pulite con liquido per piatti diluito in acqua molto calda adoperando uno straccio morbido; per lo sporco più resistente usare alcool etilico, acetone o altro solvente non alogenato; **non usare detergenti in polvere abrasivi o sostanze corrosive come acido cloridrico / muriatico o solforico. L'uso di acidi può compromettere la funzionalità e la sicurezza dell'apparecchio.**
Non adoperare spazzole, pagliette o dischetti abrasivi realizzati con altri metalli o leghe che potrebbero provocare macchie di ruggine per contaminazione.
Per lo stesso motivo evitare il contatto con oggetti in ferro. Attenzione a pagliette o spazzole in acciaio inossidabile che, pur non contaminando le superfici, ne possono causare graffiature dannose.
Se lo sporco è accentuato, non usare assolutamente carta vetrata o smerigliata; raccomandiamo in alternativa l'uso di spugne sintetiche (es. spugna Scotchbrite).
Da escludere anche l'uso di sostanze per pulire l'argento e porre attenzione ai vapori di acido cloridrico o solforico provenienti ad esempio dal lavaggio dei pavimenti.
Non dirigere getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura per non danneggiarla. Dopo la pulizia, sciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare con cura utilizzando un panno.



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

In attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio succes-sivo dell'apparecchiatura di smessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GAS PASTA COOKER - SERIES 600

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
G6CP6	Gas pasta cooker with cabinet	mm 600x600x900 (1020)

GAS PASTA COOKER - SERIES 700

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
CPG40E	Gas pasta cooker with cabinet	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Gas pasta cooker with cabinet - 2 tanks	mm 800x700x900 (1040)

GAS PASTA COOKER - SERIES 900

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
G9CP40	Gas pasta cooker with cabinet	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gas pasta cooker with cabinet - 2 tanks	mm 800x900x900 (1065)

GAS PASTA COOKER - SERIES S900

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
SG9CP40	Gas pasta cooker with cabinet	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Gas pasta cooker with cabinet - 2 tanks	mm 800x900x900 (1060)

GAS BAIN MARIE - SERIES 700

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
G7BM4M	Gas bain marie with cabinet	mm 400x700x900 (1040)

GAS BAIN MARIE - SERIES 900

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
G9BM4M	Gas bain marie with cabinet	mm 400x900x900 (1065)

GAS BAIN MARIE - SERIES S900

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
SG9BM4M	Gas bain marie with cabinet	mm 400x900x900 (1060)

GAS PASTA COOKER - SERIES 600 — TECHNICAL DATA TABLE

MODEL	Rated power	Reduced power	Rated power G110	Rated power G120	LPG consump. G30	LPG consump. G31	Methane consump. G20	Methane consump. G25	Methane consump. G25.1	Methane consump. G2.350	Methane consump. G27	City Gas comsump. G110	City Gas comsump. G120	Primary air combustion	Installation type	Burner	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G6CP6	10	3.4	9.5	10	0.79	0.78	1.06	1.23	1.23	1,47	1.29	2.45	2.30	20	A1	1	10

GAS PASTA COOKER - SERIES 700 — TECHNICAL DATA TABLE

MODEL	Rated power	Reduced power	Rated power G110	Rated power G120	LPG consump. G30	LPG consump. G31	Methane consump. G20	Methane consump. G25	Methane consump. G25.1	Methane consump. G2.350	Methane consump. G27	City Gas comsump. G110	City Gas comsump. G120	Primary air combustion	Installation type	Burner	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
CPG40E	10	3.4	8	9	0.79	0.78	1.06	1.23	1.23	1,47	1.29	2.07	2,07	20	A1	1	10
CPG80E	20	6,8	16	18	1.58	1.55	2.12	2.46	2.46	2,94	2.58	4.13	4.13	40	A1	2	10

GAS PASTA COOKER - SERIES 900 / S900 — TECHNICAL DATA TABLE

MODEL	Rated power	Reduced power	Rated power G110	Rated power G120	LPG consump. G30	LPG consump. G31	Methane consump. G20	Methane consump. G25	Methane consump. G25.1	Methane consump. G2.350	Methane consump. G27	City Gas comsump. G110	City Gas comsump. G120	Primary air combustion	Installation type	Burner	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G9CP40 - SG9CP40	12.5	4.8	/	/	0.99	0.97	1.32	1.54	1.54	1.84	1.61	/	/	25	A1	1	12.5
G9CP80 - SG9CP80	25	9.6	/	/	1.97	1.94	2.65	3.08	3.07	3.68	3.23	/	/	50	A1	2	12.5

GAS BAIN MARIE - SERIES 700 - 900 - S900 — TECHNICAL DATA TABLE

MODEL	Rated power	Reduced power	Rated power G110	Rated power G120	LPG consump. G30	LPG consump. G31	Methane consump. G20	Methane consump. G25	Methane consump. G25.1	Methane consump. G2.350	Methane consump. G27	City Gas comsump. G110	City Gas comsump. G120	Primary air combustion	Installation type	Burner	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3.6	1.6	3.6	3.6	0.28	0.28	0.38	0.44	0.44	0.53	0.47	0.93	0.83	7.2	A1	1	3.6

INSTALLATION INSTRUCTIONS

DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturer declares that the appliances were made in conformity with the Directives EEC 90/396 and requires that the installation is performed according to the regulations in force, in particular as concerns the air exchange and the system for discharging the products of combustion.

N.B. *The manufacturer declines all responsibility for direct and indirect damage caused by incorrect installation, tampering and wrongful use as well as all by the items specified in the articles of our sales conditions.*

- The appliance is designed for industrial use and must be used by specifically trained personnel.
- Carefully read this manual, which provides indications concerning safe installation, use and maintenance.
- This instruction manual must be kept together with the unit for any future reference.
- In the event that the unit is sold or moved, make sure that the manual is handed over to the new user and the installer who can refer to this manual for the unit operation and recommendations.

INSTALLATION OF THE UNIT

- The installation operations, any adaptations for the use with other types of gas, the start-up and the elimination of any possible inconveniences **must be carried out only by qualified personnel** according to the regulations UNI-CIG 8723, Law 46 and memorandum no. 68 and updates thereafter.
- The gas plants and the places where the units are installed must be in conformity with the regulations in force in the various areas and, in particular, it must be taken into account that the air necessary for the burner combustion is equal to 2 m^3/h per each kW of installed power and that the **Accident prevention regulations** must be followed.

BEFORE INSTALLATION

- Remove the units from their packaging and position them in place where they will be installed. Level off the units and regulate their height by adjusting the adjustable feet or by using other means.
- A few parts are protected by an adhesive film that must be removed before using the unit. Any glue residual must be carefully cleaned. (Do not use abrasive substances).
- The coating of combustible materials of the adjacent sides must be protected against heat radiance: or by placing refractory sheets or by positioning the unit at a distance of at least 100 mm from the side or rear walls.

EXHAUST SYSTEM

The appliances must be positioned in locations adapted with a system for discharging the products of combustion according to the prescriptions of the regulations of installation. Our appliances are classified as follows (see the “Technical data” table):

“A” type gas appliances
The A type appliances must be installed in sufficiently ventilated places in order to prevent the concentrations of harmful substances in the room where the unit is installed. They are not designed to be connected to a discharge line of combustible materials. These appliances must discharge the combustible products into the appropriate hoods, or similar devices, connected to a flue of proven efficiency, or they may be connected directly to an outdoor vent.
If such an arrangement is not possible, the unit may be connected directly to an air exhaust system which directly leads outdoors, having a capacity no lower than 1/m^3/h per each kW of absorbed power from the appliances interlocked to the unit itself.

WATER NETWORK CONNECTION

Connect the water inlet pipe to the network by a mechanical filter and a cutoff cock.
Before connecting the filter, let a certain amount of water drain out of the pipe from any ferrous scale.

WATER DRAIN

Connect the unit draining pipe to the network.

CONNECTION TO THE GAS NETWORK

Before the installation, check that the local gas distribution conditions (type and pressure of gas used) and the unit regulations match. If not, adapt the unit in order so that it is compatible with another type of gas. The regulation conditions of this appliance are shown on the data plate.
The network connection must be performed by the means of metal pipes made from galvanized steel or copper and placed in view.
Each appliance must be connected to the network by its own cutoff cock positioned in an easy to reach place. The cock must be closed every time work is finished. The connection among the appliance pipes and the gas pipes must be made with a 3-part metal joint to facilitate the disassembling and reassembling of the appliance. The seal on the connecting threads can be made by using materials which are declared by their manufacturer as specifically suitable even for gas.

START-UP

Checking rated thermal power
The unit’s thermal power must be checked, according to the following instructions. Checks must be carried out in the event of new installations, when the unit is adapted to another type of gas and whenever maintenance is performed.
Thermal power can not be regulated in any other case.

The unit operation with rated thermal power, as well as at the minimum, is obtained by measuring the correct connection pressure and by making sure that the used nozzles are the correct ones. The operations to be performed are listed in the following paragraph. After this inspection, also check the operation as specified in the paragraph "**Check the operation**".

CHECKING INPUT PRESSURE

The input pressure should be measured by using a gauge (for example, a U gauge with a minimum resolution of 0.1 mbar).

- Remove screw "A" from the pressure socket placed at the gas pipe inlet (fig. 1).
- Connect the U gauge
- Run the appliance.
- Measure input pressure.
- If the pressure is not within the range (see the plate of technical characteristics), the appliance must not be used. Inform the gas company.
- After measuring the pressure, remove the U gauge and tighten the sealing screw.

CHECKING GAS LEAKAGE

After installation, make sure that there are no gas leakages. Use some water with soap and brush it on the joints and fittings, any small leakage will be shown by means of soap bubbles.
Another system to check a gas leakage is to make sure that the meter, if any, over a period of about 10 minutes, does not signal any gas passage.

WARNING: never use free flame to check for gas leakages.

RUNNING THE APPLIANCE ON OTHER TYPES OF GAS

The appliance is tested and fit to operate with the type of gas specified in the plate of technical characteristics. If the gas, for which the appliance is regulated, is different from the connection gas, carefully follow the following instructions:

1) replacement of the burner nozzles
The nozzles can be reached by removing the cabinet doors or disassemble the front panel.
Unscrew and replace the nozzles with the suitable ones specified in the "Burners" table. Be careful to keep and assemble the seal gasket, if any.

2) replacement or regulation of the minimum nozzle (fig. 2)
The nozzles can be reached by removing the front panel.

- In the event of LPG, unscrew the minimum screw "B" of the cock and replace it with the one suitable for the type of gas (see the "Burners" table) and tighten it again.
- In the event of methane gas, adjust the screw of the minimum screw "B". Rotate the screw clockwise to decrease the gas flow and rotate the screw anticlockwise to increase the gas flow. Run the appliance according to the use instructions and let the unit operate for 10 minutes in the position of maximum power, then adjust the screw "B" (see the "Burners" table).

3) replacement of the pilot burner nozzle (fig. 3)
Perform the following instructions:

- Unscrew the nut, pressing the biconical coupling "C"
- Remove the pilot nozzle "D" and replace it with the nozzle suitable to the type of used gas (see the "Burners" table).
- The diameter of the nuzzle is shown in its body
- After replacing the nozzle, tighten the nut pressing the biconical coupling "C".

After having changed the nozzle, specify the new gas type on the plate.

CHECKING THE OPERATION

- Run the appliance according to the use instructions.
- Check the appliance's seal gasket.
- Check that the discharging system is working properly.
- Check the ignition and if the flames are normal.
- Train the user on the unit operation and maintenance by means of the instruction manual. Furthermore, inform the user about all warnings to be followed in order to use the unit correctly.

SAFETY DEVICES

A valved tap with thermocouple stops the gas flow to the main burner in the event that the pilot flame switches off. To restore the operation, repeat the operations to ignite the pilot device.

USE INSTRUCTIONS

We recommend that the user checks that the installation is performed properly.
The manufacturer is not responsible for damage due to an incorrect installation, bad maintenance or incorrect use.

- The appliance is for industrial use and must be used by trained personnel.
- This appliance must be used for the purposes it is designed for. Every other use is incorrect.
- Do not use these appliances as fryers because the oil temperature can not be controlled and it would overcome 230 °C with the risk of the oil catching on fire.
- Do not use the appliance when the tank is empty.
- Do not modify the combustion aeration system.
- Before running the unit, READ THE INSTRUCTIONS OF THIS MANUAL CAREFULLY, pay particular attention to the regulations relevant to safety devices.

- Always Close the gas cocks after use and especially during the maintenance and repairing operations.
- Follow the cooking regulations carefully at least for the first period of use until practise and experience will allow you to choose time and temperature.
- When running the appliance for the first time, clean the tanks properly and the drilled boards with warm water and detergent to eliminate the film of protective oil that covers the tanks.

LOADING THE TANK

Make sure the draining tap is closed. Use the handle of the loading tap, if any, which is positioned on the left of the appliance's front panel.

DRAINING THE TANK

Drain the tank by rotating the draining tap knob placed inside the cabinet under the combustion chamber. In a few models, the draining tap is positioned on the front panel.

IGNITION

Ignition of the pilot burner

Press in and rotate the tap knob anticlockwise over to the pilot position (✷), await the necessary time for air to exit the pipes (only the first time) and them press the piezoelectric button (⚡) several times. Though the proper hole on the front of the combustion camera, make sure that the pilot flame is ignited. When the flame is switched on, keep the knob pressed for a few seconds and then release it. If the flame switches off, repeat the operation.

NOTE

In the event of a failure that causes the lack of the spark, the ignition can be performed manually.
Keep the knob pressed in the position (✷) and bring a small flame to the pilot burner by introducing it through the inspection hole of the combustion chamber.

Pilot burner ignition

After switching on the pilot burner flame, turn the knob of the tap in the maximum power position (large flame). Gas reaches the main burner that switches on. To reduce the power of the burner, turn the knob to the minimum position (small flame).

BAIN MARIE PEL 25ST	
Position	Degrees °C
small flame	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
large flame	90

PASTA COOKER PEL 21S
Position
small flame
2
3
4
5
6
7
large flame

TURNING OFF

To turn off the main burner, rotate the tap knob clockwise until reaching the position (✷).
To turn off the appliance completely, rotate the tap knob clockwise up to the position (●).

WARNING AND ADVICE

- While cooking with the pasta cooker, keep the water loading tap a little opened to allow the elimination of starch through the overflow and to keep the right level of water in the tank.
- NEVER SWITCH ON THE UNIT BEFORE LOADING THE TANK WITH WATER.
- During the use, the sides of the appliances can reach high temperatures. Be careful. There is, however, an adhesive label on both sides to remind that the sides can be hot during the operation:



WARNING: DO NOT COVER THE AERATION SLOTS PLACED ON THE BOTTOMS OF THE PASTA COOKER.

MAINTENANCE

The appliances are designed to need little maintenance work. Despite this, we recommend that the user get an assistance contract to have the appliances controlled at least once a year by specialized personnel.

REPLACING THE SPARE PARTS

For all the models, it is sufficient to remove the front panel, by unscrewing the screws located on the bottom edges to reach the parts to be replaced.

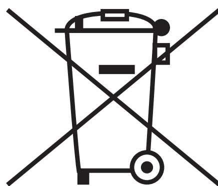
- **Valved tap:** all fittings are on view. Use suitable wrenches to unscrew the gas inlet and outlet fittings, pilot nozzle and thermocouple. Replace the tap with a new one and reconnect the pilot nozzle and thermocouple.
- **Burner:** to replace the burner, unscrew the nut, pressing the biconical coupling from the nozzle holder fitting, unscrew the two screws that fix the burner to the combustion chamber and extract it. Remove from the burner bracket, the nozzle holder fitting by unscrewing the fixing nut and assemble it in the new burner. Repeat all operations in reverse and reassemble everything.
- **Thermocouple:** loosen the nut that fixes the thermocouple to the pilot burner and extract the thermocouple from its seat. Unscrew the nut fixing the thermocouple to the tap. Replace the thermocouple and reassemble everything.
- **Plug:** remove the cable and unscrew the fixing nut. Assemble the new plug, paying attention not to tighten the nut too much because the insulating ceramic might be

damaged.
- **Flexible water supplying pipe:** in the event of a replacement, make sure the pipe does not lay on the combustion chamber.

CARE OF THE APPLIANCE

ATTENTION!
- **Before cleaning, switch off the unit and let it cool down.**
- **In the event of electrically supplied units, use the isolator switch to disconnect the mains.**

Carefully clean daily the appliance to guarantee its proper operation and long life.
Steel surfaces must be cleaned with a dish washer detergent diluted in very hot water by using a soft cloth; for the toughest dirt, use ethylic alcohol, acetone or another non-halogenated solvent; **do not use abrasive powder detergents or corrosive substances such as hydrochloric acid, muriatic or sulphuric acid. The use of acids can affect the unit's operation and safety.**
Do not use brushes, steel cottons or abrasive disks made with other metals or alloys that might cause rust stains due to contamination. For the same reason, avoid contact with iron objects. Do not use steel cottons or stainless steel brushes because whilst they will not contaminate surfaces, they can cause damaging scratches.
If dirt is tough, do not use sandpaper or rough paper, but use synthetic sponges (for example Scotchbrite sponges).
Do not use substances for cleaning silver and be careful with hydrochloric or sulphuric vapours coming from floor washing products, for example.
Do not aim water jets directly on the appliance, it might be damaged. After cleaning, rinse properly with clean water and dry carefully with a cloth.



INFORMATION FOR USERS

In compliance with the Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC relevant to the reduction of the use of dangerous substances in the electrical and electronic appliances as well as waste disposal.

The symbol of the dust bin with an X shown on the appliance, or on its packaging, indicates that the product must be collected separately from other waste at the end of its life cycle.
Separate collection of this appliance at the end of its life cycle is organized and managed by the manufacturer. The user who wishes to dispose of this appliance must, therefore, contact the manufacturer and follow the established procedure implemented by the manufacturer to allow for the separate collection of the appliance that has reached the end of its life cycle. The proper separate collection for the purpose of forwarding the decommissioned appliance for environmentally friendly recycling, treatment and disposal aids, to avoid possible negative effects on the environment and health and in favour of re-use and/or re-cycling of the materials of which the appliance comprises.
Abusive disposal of the product by the holder will result in the application of administrative sanctions as set forth by the law in force.

CUISEUR À PÂTES À GAZ SÉRIE 600

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
G6CP6	Cuiseur à pâtes à gaz sur meuble	mm 600x600x900 (1020)

CUISEUR À PÂTES À GAZ SÉRIE 700

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
CPG40E	Cuiseur à pâtes à gaz sur meuble	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Cuiseur à pâtes à gaz sur meuble - 2 cuves	mm 800x700x900 (1040)

CUISEUR À PÂTES À GAZ SÉRIE 900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
G9CP40	Cuiseur à pâtes à gaz sur meuble	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Cuiseur à pâtes à gaz sur meuble - 2 cuves	mm 800x900x900 (1065)

CUISEUR À PÂTES À GAZ SÉRIE S900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
SG9CP40	Cuiseur à pâtes à gaz sur meuble	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Cuiseur à pâtes à gaz sur meuble - 2 cuves	mm 800x900x900 (1060)

BAIN-MARIE À GAZ SÉRIE 700

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
G7BM4M	Bain-marie à gaz sur meuble	mm 400x700x900 (1040)

BAIN-MARIE À GAZ SÉRIE 900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
G9BM4M	Bain-marie à gaz sur meuble	mm 400x900x900 (1065)

BAIN-MARIE À GAZ SÉRIE S900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
SG9BM4M	Bain-marie à gaz sur meuble	mm 400x900x900 (1060)

CUISEUR À PÂTES À GAZ - SÉRIE 600 — TABLEAU DONNÉES

MODÈLE	Puissance nominale	Puissance réduite	Puissance nominale G110	Puissance nominale G120	Consommation Gpl G30	Consommation Gpl G31	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G25	Consommation Méthane G25.1	Consommation Méthane G2.350	Consommation Méthane G27	Consommation gaz de ville G110	Consommation gaz de ville G120	Air primaire pour la combustion	Installation Type	Brûleur	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

CUISEUR À PÂTES À GAZ - SÉRIE 700 — TABLEAU DONNÉES

MODÈLE	Puissance nominale	Puissance réduite	Puissance nominale G110	Puissance nominale G120	Consommation Gpl G30	Consommation Gpl G31	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G25	Consommation Méthane G25.1	Consommation Méthane G2.350	Consommation Méthane G27	Consommation gaz de ville G110	Consommation gaz de ville G120	Air primaire pour la combustion	Installation Type	Brûleur	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

CUISEUR À PÂTES À GAZ - SÉRIE 900 / S900 — TABLEAU DONNÉES

MODÈLE	Puissance nominale	Puissance réduite	Puissance nominale G110	Puissance nominale G120	Consommation Gpl G30	Consommation Gpl G31	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G25	Consommation Méthane G25.1	Consommation Méthane G2.350	Consommation Méthane G27	Consommation gaz de ville G110	Consommation gaz de ville G120	Air primaire pour la combustion	Installation Type	Brûleur	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G9CP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

BAIN-MARIE À GAZ - SÉRIE 700 - 900 - S900 — TABLEAU DONNÉES

MODÈLE	Puissance nominale	Puissance réduite	Puissance nominale G110	Puissance nominale G120	Consommation Gpl G30	Consommation Gpl G31	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G25	Consommation Méthane G25.1	Consommation Méthane G2.350	Consommation Méthane G27	Consommation gaz de ville G110	Consommation gaz de ville G120	Air primaire pour la combustion	Installation Type	Brûleur	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6

INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant déclare que les appareils sont construits conformément aux Directives CEE 90/396, et il demande que l'installation soit effectuée en respectant les normes en vigueur, notamment en ce qui concerne la recirculation d'air et le système d'évacuation des produits de la combustion.

N.B. *Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages directs et indirects provoqués par une installation erronée, des altérations, un mauvais entretien, une utilisation inexpérimentée et par le non respect de toutes les consignes prévues par les articles de nos conditions de vente.*

- L'appareil est conçu pour l'utilisation collective et il doit être utilisé par du personnel formé.
- Lire attentivement ce manuel qui fournit des indications concernant la sécurité de l'installation, l'utilisation et l'entretien.
- Conserver le mode d'emploi avec l'appareil pour les consultations futures.
- En cas de vente ou de transfert de l'appareil, vérifier que le manuel accompagne toujours l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur et installateur puissent s'informer du fonctionnement et des avertissements correspondants.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Les opérations d'installation, les éventuelles transformations pour l'utilisation avec d'autres types de gaz, la mise en service, l'élimination d'éventuels inconvénients au niveau des installations, **ne peuvent être effectuées que par du personnel qualifié** conformément aux réglementations UNI-CIG 8723, Loi 46 et circulaire n° 68 et mises à jour successives.
- Les installations du gaz et les locaux d'installation des appareils doivent être conformes aux réglementations en vigueur dans les différentes zones. Considérer en particulier que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2 m^3/h pour chaque kW de puissance installée et que les **Normes de prévention des accidents** doivent être respectées.

MISE EN PLACE DES APPAREILS

- Extraire les appareils de l'emballage et les positionner dans le lieu d'utilisation. Les mettre à niveau et régler leur hauteur par le biais des pieds réglables ou d'autres moyens.
- Certaines pièces sont protégées par une pellicule adhésive en plastique qui doit être enlevée avant de mettre en service l'appareil. Les résidus de colle doivent être nettoyés soigneusement. (Ne pas utiliser de substances abrasives).
- Les revêtements de matériel combustible des parois adjacentes doivent être protégés contre le rayonnement de la chaleur en introduisant des feuilles réfractaires ou en positionnant les appareils à une distance d'au moins 100 mm des parois latérales ou arrière.

ÉVACUATION DES FUMÉES

Les appareils doivent être placés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de la combustion conformément aux normes d'installation. Nos appareils sont considérés (voir tableau des données techniques) comme :

Appareils à gaz de type "A"
Les appareils de type A1 doivent être installés dans des locaux suffisamment aérés pour prévenir la concentration de substances dangereuses pour la santé dans le local où l'appareil est installé. Ils ne sont pas prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de la combustion.
Ces appareils doivent évacuer les produits de la combustion à travers des hottes prévues à cet effet ou des dispositifs similaires, raccordées à une cheminée d'une efficacité sûre ou bien directement à l'extérieur. Comme alternative, il est permis d'utiliser un aspirateur à air raccordé directement à l'extérieur, d'une puissance d'aspiration non inférieure à 1/ m^3/h de fumées pour chaque kW de puissance absorbée par les appareils asservis.

BRANCHEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Brancher le tuyau d'entrée de l'eau au réseau de distribution par le biais d'un filtre mécanique et d'un robinet d'interception.
Avant de raccorder le filtre, faire évacuer une certaine quantité d'eau pour purger le conduit d'éventuels déchets ferreux.

TUYAU D'ÉVACUATION DE L'EAU

Brancher le tuyau d'évacuation des appareils au réseau hydrique.

BRANCHEMENT AU RÉSEAU DU GAZ

Avant l'installation, vérifier que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz) et l'état de réglage de l'appareil sont compatibles ; dans le cas contraire, procéder à la transformation à un autre type de gaz. Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaquette de données.
Le branchement à l'installation doit être effectué par le biais de tuyaux métalliques en acier galvanisé ou cuivre, positionnés à vue.
Chaque appareil doit être branché à l'installation avec un robinet d'interception spécifique placé dans une position facilement accessible et qui doit être fermé à chaque fois en fin de travail. Le branchement entre les tuyaux des appareils

à ceux du gaz doit être effectué à l'aide d'un joint métallique à trois pièces, pour faciliter le démontage et le remontage de l'appareil. L'étanchéité des filetages de jonction peut être assurée par le biais de matériels déclarés spécifiquement adaptés aux gaz par leur fabricant.

MISE EN SERVICE

Contrôle de la puissance thermique nominale

La puissance thermique de l'appareil doit être contrôlée en suivant les indications ci-dessous, en cas de nouvelles installations ou en cas de passage ou d'adaptation à un autre type de gaz et lors des opérations de maintenance.

Aucune autre possibilité de réglage de la puissance thermique n'est prévue.

Le fonctionnement de l'appareil à la puissance thermique nominale et au minimum est obtenu par la mesure correcte de la pression de branchement et en contrôlant que les buses utilisées sont adaptées. Les opérations à effectuer dans ce but sont indiquées dans les paragraphes suivants. À la fin de la vérification, contrôler le fonctionnement comme indiqué au paragraphe "**vérification du fonctionnement**".

CONTRÔLE DE LA PRESSION D'ALIMENTATION

La pression d'alimentation doit être mesurée par le biais d'un manomètre à liquide (ex. Manomètre à U, définition minimum 0,1 mbar).

- Enlever la vis "A" de la prise de pression d'alimentation placée à l'entrée du tuyau de la rampe (fig.1).
- Brancher le manomètre à U
- Mettre l'appareil en service.
- Mesurer la pression d'alimentation.
- Si la pression de branchement n'est pas comprise dans la gamme prévue (voir la plaquette des caractéristiques techniques), il ne sera en aucun cas possible d'utiliser l'appareil. L'organisme de distribution du gaz devra être informé.
- Après avoir effectué la mesure de la pression de branchement, enlever le manomètre à U et visser la vis d'étanchéité.

CONTRÔLE DES FUITES DE GAZ

Après avoir effectué les opérations d'installation, il est nécessaire de vérifier qu'il n'y a pas de fuites de gaz, en peignant les joints et les raccords avec de l'eau savonneuse ; même une perte minimum sera indiquée par la présence de bulles de mousse.

Pour détecter les éventuelles fuites de gaz, il est également possible de vérifier que le compteur, s'il est présent, ne signale aucun passage de gaz pendant environ 10 minutes.

ATTENTION : ne jamais utiliser de flammes libres pour rechercher les fuites de gaz.

TRANSFORMATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

L'appareil est testé et conçu pour le fonctionnement avec le type de gaz indiqué sur la plaquette des caractéristiques techniques. Si le gaz pour lequel l'appareil est réglé est différent du gaz de branchement, effectuer une transformation sur l'appareil en suivant attentivement les avertissements ci-dessous.

1) Remplacement de la buse du brûleur

Les buses sont accessibles en ouvrant les portes de l'armoire ou en démontant le tableau de bord des commandes.

Les dévisser et les remplacer par les buses adaptées conformément au tableau brûleurs. Veiller à récupérer et à remonter la garniture d'étanchéité si elle est présente.

2) Remplacement ou réglage de la buse du minimum (fig.2)

Les buses sont accessibles en démontant le tableau de bord des commandes.

- Pour le GPL, dévisser la vis du minimum "B" du robinet et la remplacer par la buse adaptée au type de gaz présent (voir le tableau brûleurs) et la visser de nouveau à fond.
- Pour le gaz méthane, effectuer le réglage de la vis du minimum "B". En tournant la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, le débit du gaz est diminué, tandis qu'en tournant la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le débit du gaz augmente. Activer l'appareil selon le mode d'emploi et le faire fonctionner pendant 10 minutes en position de puissance maximum, puis tourner la poignée sur la position de minimum et effectuer le réglage de la vis "B" (voir tableau brûleurs).

3) Remplacement de la buse du brûleur pilote (fig.3)

Suivre les indications suivantes :

- Dévisser l'écrou presse-bicône "C"
- Retirer la buse pilote "D" et la remplacer par la buse adaptée au type de gaz présent (voir le tableau brûleurs).
- Le diamètre de la buse est indiqué sur le corps de la buse
- Une fois le remplacement effectué revisser l'écrou presse-bicône "C".

Une fois la prédisposition changée, indiquer le nouveau type de gaz sur la plaquette.

VÉRIFIER LE FONCTIONNEMENT

- Mettre l'appareil en fonction en suivant le mode d'emploi.
- Vérifier l'étanchéité de l'appareil.
- Vérifier l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées.
- Vérifier l'allumage et l'uniformité des flammes.
- Renseigner l'utilisateur sur le fonctionnement et sur l'entretien de l'appareil à l'aide du manuel d'instructions en l'informant en particulier de tous les avertissements à suivre pour une utilisation correcte.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Un robinet à soupape avec thermocouple permet d'interrompre le débit de gaz au brûleur principal si la flamme pilote s'éteint. Pour rétablir le fonctionnement, répéter les opérations relatives à l'allumage du dispositif pilote.

MODE D'EMPLOI

L'utilisateur doit vérifier que l'appareil a été installé correctement.

Le Fabricant n'est pas responsable des dommages provoqués par une installation incorrecte, une mauvaise maintenance ou une utilisation inexpérimentée.

- L'appareil est conçu pour l'utilisation industrielle et il doit être utilisé par du personnel formé.
- Cet appareil devra être destiné à l'utilisation pour laquelle il est conçu. Toute autre utilisation doit être considérée comme inadaptée.
- Ne pas utiliser d'appareils tels que les friteuses car la température de l'huile ne serait pas contrôlable et elle dépasserait 230 °C entraînant un danger d'incendie de l'huile
- Ne pas utiliser l'appareil avec la cuve vide.
- Il n'est pas admis de modifier la capacité d'aération destinée à la combustion.
- Avant de mettre l'appareil en service, LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MANUEL, en particulier les normes concernant les dispositifs de sécurité.
- Toujours fermer les robinets d'alimentation du gaz à la fin de l'utilisation surtout pendant les opérations de maintenance et de réparation.
- Suivre attentivement les normes de cuisson, au moins pendant la première période d'utilisation, jusqu'à ce que la pratique et l'expérience vous permettent de choisir personnellement les temps et les températures.
- À la première mise en service, effectuer le lavage soigné des cuves et des faux fonds avec de l'eau tiède et du détergent pour éliminer la couche d'huile de protection qui les recouvre.

CHARGEMENT DE LA CUVE

Vérifier que le robinet d'évacuation est fermé. Si elle est présente, intervenir sur la poignée du robinet de chargement positionnée à gauche sur le tableau de bord de l'appareil.

ÉVACUATION DE LA CUVE

L'évacuation est effectuée en intervenant sur la poignée du robinet d'évacuation placée à l'intérieur de l'armoire au-dessous de la chambre de combustion. Dans certains modèles, le robinet d'évacuation est placé sur le tableau de bord.

ALLUMAGE

Allumage du brûleur pilote

Pousser et tourner la poignée du robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position pilote (✷), attendre le temps nécessaire pour faire sortir l'air des tuyaux (seulement la première fois), puis appuyer plusieurs fois sur la touche du piézoélectrique (⚡) Vérifier par l'orifice spécifique sur le panneau avant de la chambre de combustion l'allumage correct de la flamme pilote. Lorsque la flamme est allumée, appuyer sur la poignée pendant quelques secondes, puis la relâcher. Si la flamme s'éteint, répéter l'opération.

NOTE

Si à cause d'une avarie quelconque, l'étincelle ne jaillit plus, il est possible d'effectuer l'allumage manuellement.

En laissant la poignée sur la position (✷) rapprocher une flamme du brûleur pilote en l'introduisant à travers l'orifice de la chambre de combustion.

Allumage du brûleur principal

Après avoir allumé la flamme du brûleur pilote, tourner la poignée du robinet dans la position de puissance maximum (🔥). Le gaz arrivera au brûleur principal qui s'allumera. Pour réduire la puissance du brûleur, tourner la poignée vers la position de minimum (🔥).

BAIN-MARIE
PEL 25ST

Position	Degrés °C
🔥	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
🔥	90

CUISEUR À PÂTES
PEL 21S

Position
🔥
2
3
4
5
6
7
🔥

EXTINCTION

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la poignée du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position (✷).

Pour éteindre complètement l'appareil, tourner la poignée du robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position (●).

AVERTISSEMENTS ET SUGGESTIONS

- Pendant la cuisson avec le cuiseur à pâtes, laisser légèrement ouvert le robinet de chargement de l'eau pour permettre l'élimination des amides en excès à travers le trou de trop plein et maintenir le niveau correct d'eau dans la cuve.
- NE JAMAIS ALLUMER L'APPAREIL AVANT LE CHARGEMENT

DE LA CUVE D'EAU.

- Pendant l'utilisation, les panneaux latéraux des appareils peuvent atteindre des températures élevées. Faire attention. Une étiquette adhésive de signalisation de la surface chaude est présente sur les deux panneaux latéraux.



ATTENTION: NE PAS OBSTRUER LES FENTES D'AÉRATION PLACÉES SUR LES FONDS DES CUISEURS À PÂTES.

MAINTENANCE

Les appareils sont construits de façon à nécessiter de quelques opérations de maintenance seulement. Nous conseillons toutefois à l'utilisateur de souscrire un contrat d'assistance pour faire contrôler les appareils au moins une fois par an par du personnel spécialisé.

REMPLACEMENT DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour tous les modèles, il suffit d'enlever le tableau de bord en dévissant les vis à vue placées sur les bords inférieurs pour accéder aux pièces à remplacer.

- **Robinet à soupape :** tous les raccords sont à vue. Par le biais de clés adaptées, dévisser les raccords d'entrée du gaz, de sortie du gaz, du pilote et du thermocouple. Remplacer le robinet et rebrancher le pilote et le thermocouple.
- **Brûleur :** pour remplacer le brûleur dévisser l'écrou presse-bicône du raccord porte-buse, dévisser les deux vis qui fixent le brûleur à la chambre de combustion et l'extraire de son siège. Enlever le raccord porte-buse de la bride du brûleur en dévissant l'écrou de fixation et le monter sur le nouveau brûleur. Pour le remontage, répéter toutes les opérations dans le sens inverse.
- **Thermocouple :** desserrer l'écrou du thermocouple au brûleur pilote et enlever le thermocouple de son siège. Dévisser l'écrou de fixation du thermocouple au robinet. Remplacer le thermocouple et remonter l'ensemble.
- **Bougie :** enlever le câble d'alimentation et dévisser l'écrou de fixation. Monter la bougie en veillant à ne pas trop fixer l'écrou pour ne pas endommager la céramique d'isolation
- **Tuyau flexible d'alimentation eau :** en cas de remplacement du tuyau, vérifier qu'il ne repose pas sur la chambre de combustion.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

ATTENTION !

- **Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, éteindre et laisser refroidir l'appareil.**
- **En cas d'appareils à alimentation électrique, intervenir sur l'interrupteur sectionneur pour couper l'alimentation électrique.**

Le nettoyage quotidien soigné de l'appareil garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie.
Les surfaces en acier doivent être nettoyées avec du liquide vaisselle dilué dans de l'eau très chaude et en utilisant un chiffon doux ; pour la saleté plus résistante utiliser de l'alcool éthylique, de l'acétone ou un autre solvant non halogéné; **ne pas utiliser de détergents en poudre abrasifs ou de substances corrosives telles que l'acide chlorhydrique / muriatique ou sulfurique. L'utilisation d'acides peut compromettre la fonctionnalité et la sécurité de l'appareil.**
Ne pas utiliser de brosses, de pailles de fer ou de disques abrasifs en d'autres métaux ou alliages qui pourraient laisser des traces de rouille par contamination. Pour cette même raison, éviter le contact avec des objets en fer. Attention aux pailles de fer ou aux brosses en acier inoxydable qui, même si elles ne contaminent pas les surfaces, peuvent provoquer des rayures dangereuses.
Si la saleté est très importante, ne jamais utiliser de papier de verre ou émeri ; utiliser comme alternative des éponges synthétiques (ex. éponge Scotchbrite).
Éviter aussi d'utiliser des substances pour nettoyer l'argent et faire attention aux vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant par exemple du lavage des planchers.
Ne par diriger de jets d'eau directs sur l'appareil pour ne pas l'endommager. Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer soigneusement avec un chiffon.



INFORMATION DESTINÉE AUX UTILISATEURS

Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets.

Le symbole de la poubelle barrée apposé sur les équipements ou sur l'emballage indique qu'à la fin de la durée de vie du produit, il devra être éliminé séparément des autres déchets ménagers.

Le tri sélectif de l'appareil usagé est organisé et géré par le fabricant. L'utilisateur souhaitant se libérer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système adopté par celui-ci, afin de permettre le tri sélectif de l'appareil usagé.

Le tri sélectif de l'appareil usagé vers le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter les effets néfastes sur l'environnement et la santé humaine, et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des composants de l'appareil.

L'élimination non conforme du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.

GAS-NUDELKOCHER SERIE 600

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
G6CP6	Gas-Nudelkocher mit Möbel	mm 600x600x900 (1020)

GAS-NUDELKOCHER SERIE 700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
CPG40E	Gas-Nudelkocher mit Möbel	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Gas-Nudelkocher mit Möbel - 2 Wannen	mm 800x700x900 (1040)

GAS-NUDELKOCHER SERIE 900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
G9CP40	Gas-Nudelkocher mit Möbel	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gas-Nudelkocher mit Möbel - 2 Wannen	mm 800x900x900 (1065)

GAS-NUDELKOCHER SERIE S900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
SG9CP40	Gas-Nudelkocher mit Möbel	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Gas-Nudelkocher mit Möbel - 2 Wannen	mm 800x900x900 (1060)

GAS-BAIN-MARIE SERIE 700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
G7BM4M	Gas-Bain-Marie mit Möbel	mm 400x700x900 (1040)

GAS-BAIN-MARIE SERIE 900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
G9BM4M	Gas-Bain-Marie mit Möbel	mm 400x900x900 (1065)

GAS-BAIN-MARIE SERIE S900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
SG9BM4M	Gas-Bain-Marie mit Möbel	mm 400x900x900 (1060)

31876500_Man_Cuocipasta_Bagnomaria_Gas.indd 46 19/11/2009 10.39.13

GAS-NUDELKOCHER - SERIE 600 — TABELLE TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nenn-leistung	Reduz. leistung	Nenn-leistung G110	Nenn-leistung G120	Verbr. fl.gas G30	Verbr. fl.gas G31	Verbr. methan G20	Verbr. methan G25	Verbr. methan G25.1	Verbr. methan G2.350	Verbr. methan G27	Verbr. stadtgas G110	Verbr. stadtgas G120	Primäre verbren-nungsluft	Ilnstallations-art	Brenner	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

GAS-NUDELKOCHER - SERIE 700 — TABELLE TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nenn-leistung	Reduz. leistung	Nenn-leistung G110	Nenn-leistung G120	Verbr. fl.gas G30	Verbr. fl.gas G31	Verbr. methan G20	Verbr. methan G25	Verbr. methan G25.1	Verbr. methan G2.350	Verbr. methan G27	Verbr. stadtgas G110	Verbr. stadtgas G120	Primäre verbren-nungsluft	Ilnstallations-art	Brenner	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

GAS-NUDELKOCHER - SERIE 900 / S900 — TABELLE TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nenn-leistung	Reduz. leistung	Nenn-leistung G110	Nenn-leistung G120	Verbr. fl.gas G30	Verbr. fl.gas G31	Verbr. methan G20	Verbr. methan G25	Verbr. methan G25.1	Verbr. methan G2.350	Verbr. methan G27	Verbr. stadtgas G110	Verbr. stadtgas G120	Primäre verbren-nungsluft	Ilnstallations-art	Brenner	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G9CP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

GAS-BAIN-MARIE - SERIE 700 - 900 - S900 — TABELLE TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nenn-leistung	Reduz. leistung	Nenn-leistung G110	Nenn-leistung G120	Verbr. fl.gas G30	Verbr. fl.gas G31	Verbr. methan G20	Verbr. methan G25	Verbr. methan G25.1	Verbr. methan G2.350	Verbr. methan G27	Verbr. stadtgas G110	Verbr. stadtgas G120	Primäre verbren-nungsluft	Ilnstallations-art	Brenner	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6

INSTALLATIONSANLEITUNG

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die Geräte gemäß EWG-Richtlinien 90/396 hergestellt wurden, und fordert eine Installation unter Berücksichtigung der geltenden Gesetzesvorschriften, insbesondere was den Luftaustausch und das Abzugssystem der Verbrennungsprodukte angeht.

HINWEIS: *Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für direkte oder indirekte Schäden, die durch eine nicht vorschriftsgemäße Installation, Manipulationen, schlechte Wartung, Unerfahrenheit beim Einsatz sowie durch alle in den verschiedenen Artikeln unserer Verkaufsbedingungen genannten Gründen verursacht werden.*

- Das Gerät ist für den kollektiven Gebrauch bestimmt, und darf nur von entsprechend geschultem Personal verwendet werden.
- Lesen Sie dieses Handbuch aufmerksam durch, da es Sicherheitshinweise für Installation, Betrieb und Wartung enthält.
- Das Handbuch muss zwecks zukünftiger Konsultation zusammen mit dem Gerät aufbewahrt werden.
- Stellen Sie im Falle eines Verkaufes oder Ortswechsels des Gerätes sicher, dass das Handbuch ersteres jederzeit begleitet, um es dem neuen Benutzer bzw. Installateur zu ermöglichen, sich die für den Betrieb notwendigen Informationen und die entsprechenden Hinweise zu verschaffen.

INSTALLATION DES GERÄTS

- Die Installationsarbeiten, eventuell notwendige Umstellungen auf andere Gasarten, die Inbetriebnahme und die Behebung eventueller Störungen der Anlagen **dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal vorgenommen werden**, gemäß der Vorschriften der Normen UNI-CIG 8723, des Gesetzes Nr. 46 und des Rundschreibens Nr. 68 sowie nachfolgender Aktualisierungen.
- Die Gasanlage und die Installationsräume der Geräte müssen den am Installationsort gültigen Vorschriften entsprechen. Insbesondere muss berücksichtigt werden, dass die Verbrennungsluft der Brenner 2 m^3/h pro kW installierter Leistung betragen und dass die **Unfallschutzvorschriften** eingehalten werden müssen.

BETRIEBSBEREITSTELLUNG DER GERÄTE

- Entfernen Sie die Verpackung der Geräte, und positionieren Sie sie am Einsatzort. Nehmen Sie eine Nivellierung mit der Wasserwaage und eine Höheneinstellung über die verstellbaren Füße oder mit anderen Hilfsmitteln vor.
- Einige Geräteteile werden von einer Klebefolie aus Kunststoff geschützt, die vor Inbetriebnahme des Gerätes entfernt werden muss. Reinigen Sie die Kleberreste sorgfältig, ohne jedoch abrasive Produkte zu verwenden.
- Die aus brennbarem Material bestehenden Verkleidungen der angrenzenden Wände müssen gegen Wärmeabstrahlung geschützt werden. Dies kann entweder durch Anbringen einer Einlage aus feuerbeständigem Material oder durch Einhalten eines Abstandes von mindestens 100 mm von den Seiten- oder Rückwänden der Geräte geschehen.

RAUCHABZUG

Die Geräte müssen in für den Abzug der Verbrennungsprodukte geeigneten Räumen aufgestellt werden, welcher gemäß der Installationsvorschriften erfolgen muss. Unsere Geräte sind folgendermaßen klassifiziert (siehe Tabelle Technische Daten):

Gasgeräte Typ "A"

Die Geräte vom Typ A1 müssen in einem ausreichend belüfteten Ambiente aufgestellt werden, um die Konzentration von gesundheitsschädlichen Substanzen im Installationsraum zu vermeiden. Für sie ist kein Anschluss an eine Abzugsleitung der Verbrennungsprodukte vorgesehen.

Der Abzug der Verbrennungsprodukte dieser Geräte muss über entsprechende Hauben oder ähnliche Vorrichtungen geschehen, die mit einem sicher arbeitenden Kamin oder unmittelbar mit dem Außenbereich verbunden sind.

Alternativ ist der Einsatz eines unmittelbar nach außen führenden Luftabsaugers möglich, der über ein Rauchabsaugvolumen von mindestens 1/m^3/h pro kW installierte Leistung der an ihn angeschlossenen Geräte verfügt.

ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ

Verbinden Sie die Wasseranschlussleitung mit Hilfe eines mechanischen Filters und eines Sperrhahns an das Versorgungsnetz.

Lassen Sie vor Montage des Filters ausreichend Wasser ablaufen, um eventuelle Eisenrückstände aus der Leitung zu entfernen.

WASSERAUSLASS

Schließen Sie die Auslassleitung der Geräte an das Netz an.

ANSCHLUSS AN DIE GASANLAGE

Prüfen Sie vor Beginn der Installation, ob die Versorgungsbedingungen vor Ort (Gasart und Gasdruck) mit der Einstellung des Gerätes kompatibel sind, andernfalls führen Sie eine Umstellung auf die vorliegende Gasart durch. Die Einstellungsdaten des Gerätes sind aus seinem Kennschild ersichtlich.

Der Anschluss an die Anlage muss mit Hilfe von Metallrohren aus verzinktem Stahl oder Kupfer erfolgen, die sichtbar angebracht werden müssen.

Jedes Gerät muss mit einem eigenen Sperrhahn an die Gasanlage angeschlossen werden. Der Hahn muss an einer

leicht zugänglichen Stelle vorgesehen werden und am Ende der Gerätebenutzung immer geschlossen werden. Für die Verbindung der Geräteleitungen mit den Gasleitungen müssen, zur Vereinfachung von Montage und Demontage des Gerätes, dreiteilige Metallverbindungen verwendet werden. Die Dichtigkeit der Verbindungsgewinde kann durch Verwendung von Materialen sichergestellt werden, die von ihrem Hersteller als zum Einsatz mit Gas geeignet zertifiziert wurden.

INBETRIEBNAHME

Kontrolle der Nennwärmeleistung

Die Wärmeleistung des Gerätes muss im Falle einer Erstinstallation, bei Übergang oder Anpassung an eine andere Gasart sowie bei allen Wartungsarbeiten gemäß nachfolgender Anleitung überprüft werden.

Die Möglichkeit einer weiteren Einstellung der Wärmeleistung ist nicht vorgesehen.

Zur Verwendung des Gerätes bei Nennwärmeleistung und bei Kleinstellung muss man den korrekten Anschlussdruck messen und den Einsatz der geeigneten Düsen sicherstellen. Die zu diesem Zweck auszuführenden Arbeitsschritte werden in den nachfolgenden Abschnitten beschrieben. Nach Beendigung dieser Kontrollen muss eine Betriebsprüfung gemäß Abschnitt "**Funktionskontrolle**" vorgenommen werden.

KONTROLLE DES VERSORGUNGSDRUCKS

Der Versorgungsdruck muss mit einem Flüssigkeitsmanometer gemessen werden (z.B. mit einem U-Manometer mit Mindestauflösung 0,1 mbar).

- Lösen Sie die Schraube "A" des Anschlussdruckmessstutzens am Eingang der Gasrampe (Abb. 1).
- Schließen Sie das U-Manometer an.
- Nehmen Sie das Gerät in Betrieb.
- Messen Sie den Versorgungsdruck.
- Falls der Anschlussdruck nicht im vorgesehenen Intervall liegt (siehe technischen Kennschild), darf das Gerät auf keinen Fall verwendet werden. Informieren Sie bitte unbedingt Ihr Gasversorgungsunternehmen.
- Nach Messung des Anschlussdrucks nehmen Sie das U-Manometer ab und ziehen Sie die Befestigungsschraube wieder an

SUCHE NACH GASLECKS

Nach Abschluss der Installationsarbeiten muss sichergestellt werden, dass keine ungewollten Gasaustritte bestehen. Dies geschieht durch Einpinseln der Anschluss- und Verbindungsstücke mit Seifenwasser. Auf diese Weise werden selbst minimale Gasaustritte durch die Blasenbildung sichtbar.

Eine weitere Möglichkeit zur Ermittlung eventueller Gasaustritte besteht darin, zu überprüfen, ob der Gaszähler, sofern vorhanden, während einer Zeitspanne von ca. 10 Minuten keinen Gasdurchfluss anzeigt.

ACHTUNG: Verwenden Sie bei der Suche nach Gasaustritten auf keinen Fall offenes Feuer!

UMSTELLUNG AUF ANDERE GASARTEN

Das Gerät ist auf den Betrieb mit der auf dem technischen Kennschild angegebenen Gasart eingestellt und geeignet. Falls die Gasversorgung mit einer anderen als der am Gerät eingestellten Gasart geschieht, muss das Gerät umgestellt werden. Befolgen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgend angegebenen Hinweise:

1) Auswechseln der Brennerdüse

Zu den Düsen erhält man durch Öffnen der Schranktüren oder durch Abnehmen der Bedienblende Zugang.

Schrauben Sie die Düsen los, und wechseln Sie sie mit den gemäß Brenner-Tabelle geeigneten aus. Achten Sie darauf, die Dichtung nicht zu verlieren und bringen Sie diese wieder an.

2) Auswechseln oder Einstellen der Düse der Kleinstellung (Abb.2)

Zu den Düsen erhalten Sie durch Abnehmen der Bedienblende Zugang.

- Für Flüssiggas lösen Sie die Schraube der Kleinstellung "B" des Hahns, wechseln Sie diese mit der für die vorhandene Gasart geeigneten aus (siehe Brenner-Tabelle) und ziehen Sie sie wieder fest an.
- Für Methangas muss eine Einstellung der Schraube der Kleinstellung "B" vorgenommen werden. Dreht man die Schraube im Uhrzeigersinn, wird der Gasfluss reduziert, dreht man sie im Gegenuhrzeigersinn, wird der Gasfluss erhöht. Nehmen Sie das Gerät gemäß Anleitung in Betrieb und lassen Sie es 10 Minuten lang mit Höchstleistung eingeschaltet. Drehen Sie anschließend den Bedienknopf auf die Position Kleinstellung und nehmen Sie dann die Einstellung der Schraube "B" vor (siehe Brenner-Tabelle).

3) Auswechseln der Zündbrennerdüse (Abb.3)

Gehen Sie wie folgt vor:

- Lösen Sie die Befestigungsmutter des Doppelkegels "C".
- Entfernen Sie die Zunddüse "D" und wechseln Sie diese mit der für die vorhandene Gasart geeigneten Düse aus (siehe Brenner-Tabelle).
- Der Durchmesser der Düse ist auf dem Düsenkörper angegeben.
- Schrauben Sie nach erfolgtem Auswechseln die Befestigungsmutter des Doppelkegels "C" wieder fest.

Vermerken Sie nach vorgenommener Umstellung die neue Gasart auf dem Kennschild.

FUNKTIONSPRÜFUNG

- Nehmen Sie das Gerät gemäß Bedienungsanleitung in Betrieb.

- Prüfen Sie die Dichtigkeit des Gerätes.
- Stellen Sie den effizienten Betrieb der Rauchabzuganlage sicher.
- Prüfen Sie das das Zündverhalten und die Gleichmäßigkeit der Flammen.
- Weisen Sie den Benutzer unter Verwendung der Bedienungsanleitung hinsichtlich des Betriebs und der Wartung des Geräts ein, und informieren Sie ihn insbesondere über alle für einen korrekten Betrieb zu beachtenden Hinweise.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Ein Ventilhahn mit Sicherheitselement ermöglicht die Unterbrechung der Gaszufuhr zum Hauptbrenner, falls die Zündflamme erlöschen sollte. Zum Wiedereinschalten muss die Vorgehensweise zur Zündung der Zündvorrichtung wiederholt werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Der Benutzer sollte sicherstellen, dass die Installation des Gerätes fachgerecht durchgeführt wurde.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Installation, eine schlechte Wartung oder Unerfahrenheit beim Einsatz zurückzuführen sind.

- Das Gerät ist für den industriellen Einsatz bestimmt, und darf nur von geschultem Personal bedient werden.
- Das Gerät darf ausschließlich für die Zwecke verwendet werden, für die es ausdrücklich entworfen wurde. Jeder andere Einsatz ist als unsachgemäß anzusehen.
- Verwenden Sie die Geräte nicht als Friteusen, da die Öltemperatur nicht kontrolliert werden kann und 230 °C überschreiten würde, was zu einer Brandgefahr des Öls führt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit leerer Wanne.
- Die Zufuhr der Verbrennungsluft darf auf keinen Fall verändert werden.
- Vor Inbetriebnahme des Gerätes LESEN SIE DIE IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG ENTHALTENEN HINWEISE AUFMERKSAM, insbesondere die Vorschriften bezüglich der Sicherheitsvorrichtungen.
- Schließen Sie nach Gebrauch die Gashähne immer, vor allem aber während der Reparatur- und Wartungsarbeiten.
- Befolgen Sie zumindest am Anfang des Gebrauchs die Kochvorschriften, bis Sie dank zunehmender Übung und Erfahrung in der Lage sein werden, Zubereitungszeiten und Temperaturen selbst zu wählen.
- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Wannen und die doppelten Böden sorgfältig mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, um die Ölschicht zu beseitigen, die zu deren Schutz aufgetragen wurde.

FÜLLEN DER WANNE

Stellen Sie sicher, dass der Abflusshahn geschlossen ist. Betätigen Sie, sofern vorhanden, das Bedienelement des Wasserzulaufhahns auf der linken Seite der Bedienblende des Gerätes.

ENTLEEREN DER WANNE

Die Wanne wird durch Betätigen des Bedienelements für den Abflusshahn entleert, der sich im Schrank unter dem Verbrennungsraum befindet. In einigen Modellen ist der Abflusshahn auf der Bedienblende angebracht.

ZÜNDUNG

Zünden des Zündflammenbrenners
Drücken Sie den Drehschalter des Hahns nach unten und drehen Sie ihn im Gegen-Uhrzeigersinn bis zur Position Pilotflamme (✷), warten Sie solange, bis die Luft aus den Leitungen entweicht (nur beim ersten Mal) und drücken Sie anschließend wiederholt den Knopf der Piezozündung (⚡). Stellen Sie über die eigens hierzu vorgesehene Öffnung auf der Vorderseite des Verbrennungsraums sicher, dass die Zündflamme brennt. Halten Sie den Drehschalter nach der Zündung der Flamme noch einige Sekunden lang gedrückt, und lassen Sie ihn dann los. Sollte die Flamme erlöschen, wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise.

HINWEIS
Sollte es aufgrund einer Betriebsstörung gleich welcher Art nicht mehr zum Funkenschlag kommen, kann das Gerät auch manuell gezündet werden.
Halten Sie den Drehknopf in der Position (✷) gedrückt und nähern Sie eine kleine Flamme an den Zündbrenner an, indem Sie diese über die Kontrollöffnung des Verbrennungsraums einführen.

Zünden des Hauptbrenners
Drehen Sie, sobald die Flamme des Hauptbrenners brennt, den Drehschalter des Hahns in die Position Großstellung (🔥). Das Gas gelangt auf diese Weise zum Hauptbrenner, der sich einschaltet. Zur Reduzierung der Brennerleistung drehen Sie den Drehschalter in die Position Kleinstellung (🔥).

BAIN-MARIE
PEL 25ST

Position	°C
🔥 (klein)	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
🔥 (groß)	90

NUDELKOCHER
PEL 21S

Position
🔥 (klein)
2
3
4
5
6
7
🔥 (groß)

AUSSCHALTEN

Zum Ausschalten des Hauptbrenners muss der Drehschalter des Hahns im Uhrzeigersinn bis zur Position (✷) gedreht werden. Um das Gerät vollständig auszuschalten, drehen Sie den Drehschalter des Hahns im Uhrzeigersinn bis zur Position (●).

HINWEISE UND EMPFEHLUNGEN

- Bei Verwendung des Nudelkochers muss der Wasserzulaufhahn leicht geöffnet bleiben, um den Austritt der überschüssigen Stärke über den Überlauf zu ermöglichen und einen korrekten Wasserpegel in der Wanne sicherzustellen.
- SCHALTEN SIE DAS GERÄT AUF KEINEN FALL EIN, BEVOR DIE WANNE MIT WASSER GEFÜLLT IST.
- Lassen Sie bitte besondere Vorsicht walten, da die Seitenwände des in Betrieb befindlichen Gerätes hohe Temperaturen erreichen können. Es ist in jedem Falle auf beiden Seiten des Gerätes ein Klebeetikett angebracht, das auf das Vorhandensein heißer Oberflächen hinweist:



ACHTUNG: BEDECKEN SIE AUF KEINEN FALL DIE IM BODEN DES NUDELKOCHERS VORGESEHENEN BELÜFTUNGSSCH-LITZE.

WARTUNG

Die Geräte sind derart konstruiert, dass nur wenige Wartungsarbeiten notwendig sind. Wir empfehlen dem Benutzer dennoch den Abschluss eines Wartungsvertrages, um die Geräte mindestens einmal jährlich von Fachpersonal überprüfen zu lassen.

AUSWECHSELN VON ERSATZTEILEN

PUm Zugang zu den auszuwechselnden Teilen zu erhalten, ist es bei allen Modellen ausreichend, die Bedienblende abzunehmen. Dies geschieht durch Lösen der sichtbaren Schrauben an den Unterkanten.

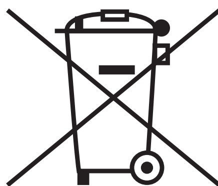
- **Ventilhahn:** alle Anschlussstücke sind sichtbar. Lösen Sie die Gaszufuhr- und -ableitungen, Zünddüse und Thermoelement mit geeigneten Schlüsseln. Wechseln Sie den Hahn mit einem neuen aus und schließen Sie Zünddüse und Thermoelement wieder an.
- **Brenner:** zum Auswechseln des Brenners muss man die Befestigungsmutter des Doppelkegels am Düsenträger-Anschlussstück lösen, die beiden Schrauben entfernen, mit denen der Brenner am Verbrennungsraum angebracht ist, und den Brenner aus seiner Aufnahme herausnehmen. Nehmen Sie das Düsenträger-Anschlussstück von der Brennerhalterung ab, indem sie seine Befestigungsmutter lösen, und montieren Sie es am neuen Brenner. Zum Wiederanbringen der Elemente führen Sie diese Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
- **Thermoelement:** lösen Sie die Mutter, mit der das Thermoelement am Zündbrenner befestigt ist, und nehmen Sie es aus seinem Sitz heraus. Lösen Sie die Mutter, mit der das Thermoelement am Hahn befestigt ist. Wechseln Sie das Thermoelement aus und bringen Sie alle Elemente wieder an.
- **Zündkerze:** nehmen Sie das Versorgungskabel ab und lösen Sie die Befestigungsmutter. Montieren Sie die neue Zündkerze, und achten Sie dabei darauf, die Mutter nicht zu fest anzuziehen, da die Keramikisolierung hierdurch Schaden nehmen könnte.
- **Flexible Wasserzufuhrleitung:** stellen Sie beim Auswechseln sicher, dass der Schlauch den Verbrennungsraum nicht berührt.

PFLEGE DES GERÄTS

ACHTUNG!
- **Schalten Sie das Gerät vor Beginn der Reinigungsarbeiten aus, und lassen Sie es abkühlen.**
- **Bei elektrisch gespeisten Geräten schalten Sie die elektrische Versorgung mit dem Trennschalter ab.**

Eine sorgfältige tägliche Reinigung des Gerätes gewährleistet einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer.
Oberflächen aus Edelstahl müssen mit einem weichen Lappen und in sehr heißem Wasser aufgelöstem Spülmittel gereinigt werden.
Hartnäckigen Schmutz können Sie mit Äthylalkohol, Azeton oder einem anderen nicht-halogenhaltigen Lösemittel beseitigen.
Verwenden Sie keine abrasiven Pulverreiniger oder korrosive Substanzen, wie z.B. Chlorwasserstoff-/Salzsäure oder Schwefelsäure. Der Einsatz von Säuren kann den Betrieb und die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
Verwenden Sie außerdem keine Bürsten, Metallwolle oder abrasive Reinigungspads aus Metall oder Legierungen, da diese unter Umständen Rostflecken verursachen. Aus demselben Grund sollten Sie auch den Kontakt mit Gegenständen aus Eisen vermeiden. Vorsicht mit Pads und Bürsten aus rostfreiem Edelstahl, die zwar keine Fleckenbildung verursachen, aber die Oberflächen verkratzen können.
Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie bitte auf keinen Fall Sand- oder Schmirgelpapier. Als Alternative empfehlen wir Ihnen den Einsatz von synthetischen Schwämmen (z.B. Scotchbrite-Schwamm).
Es dürfen keine Silberputzmittel verwendet werden, und es sollte auf eventuelle, beim Reinigen von Fußböden ausströmende, Chlorwasserstoffsäure- oder Schwefelsäure-

Dämpfe geachtet werden.
Um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, darf es auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden. Nach erfolgter Reinigung waschen Sie das Gerät mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sorgfältig mit einem Tuch nach.



VERBRAUCHERINFORMATION

Gemäß Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie der Abfallentsorgung.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder der Verpackung bedeutet, dass das Erzeugnis am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.

Die Entsorgung dieses Gerätes nach Ablauf seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert. Der Verbraucher muss daher zur Entsorgung mit dem Hersteller Kontakt aufnehmen und dessen Anweisungen befolgen, um eine korrekte Mülltrennung sicherzustellen.

Eine ordnungsgemäße getrennte Sammlung ist unverzichtbar, um das nicht mehr verwendbare Gerät anschließend dem Recycling, der Verwertung oder der umweltgerechten Entsorgung zuzuführen, und trägt dazu bei, möglichen negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen und die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien zu fördern, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Entsorgung des Geräts von Seiten des Besitzers hat die Verhängung der von den geltenden Normen vorgesehenen Verwaltungsstrafen zur Folge.

CUECEPASTA A GAS SERIE 600

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
G6CP6	Cuecepasta a gas con mueble	mm 600x600x900 (1020)

CUECEPASTA A GAS SERIE 700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
CPG40E	Cuecepasta a gas con mueble	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Cuecepasta a gas con mueble - 2 cubas	mm 800x700x900 (1040)

CUECEPASTA A GAS SERIE 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
G9CP40	Cuecepasta a gas con mueble	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Cuecepasta a gas con mueble - 2 cubas	mm 800x900x900 (1065)

CUECEPASTA A GAS SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
SG9CP40	Cuecepasta a gas con mueble	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Cuecepasta a gas con mueble - 2 cubas	mm 800x900x900 (1060)

BAÑO MARÍA A GAS SERIE 700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
G7BM4M	Baño maría a gas con mueble	mm 400x700x900 (1040)

BAÑO MARÍA A GAS SERIE 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
G9BM4M	Baño maría a gas con mueble	mm 400x900x900 (1065)

BAÑO MARÍA A GAS SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
SG9BM4M	Baño maría a gas con mueble	mm 400x900x900 (1060)

CUECEPASTA A GAS - SERIE 600 — TABLA DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Potencia reducida	Potencia nominal G110	Potencia nominal G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25.1	Consumo Metano G2.350	Consumo Metano G27	Consumo gas ciudad G110	Consumo gas ciudad G120	Aire primario para combustión	Instalación tipo	Quemador	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

CUECEPASTA A GAS - SERIE 700 — TABLA DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Potencia reducida	Potencia nominal G110	Potencia nominal G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25.1	Consumo Metano G2.350	Consumo Metano G27	Consumo gas ciudad G110	Consumo gas ciudad G120	Aire primario para combustión	Instalación tipo	Quemador	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

CUECEPASTA A GAS - SERIE 900 / S900 — TABLA DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Potencia reducida	Potencia nominal G110	Potencia nominal G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25.1	Consumo Metano G2.350	Consumo Metano G27	Consumo gas ciudad G110	Consumo gas ciudad G120	Aire primario para combustión	Instalación tipo	Quemador	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G9CP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

BAÑO MARÍA A GAS - SERIE 700 - 900 - S900 — TABLA DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Potencia reducida	Potencia nominal G110	Potencia nominal G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25.1	Consumo Metano G2.350	Consumo Metano G27	Consumo gas ciudad G110	Consumo gas ciudad G120	Aire primario para combustión	Instalación tipo	Quemador	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El fabricante declara que los aparatos están fabricados con arreglo a las Directivas CEE 90/396 y exige que la instalación se realice según las normas en vigor, en especial respecto al renovación del aire y al sistema de evacuación de los productos de combustión.

***N.B.** El fabricante declina toda responsabilidad por daños directos e indirectos causados por una instalación errónea, alteraciones, mal mantenimiento, uso inapropiado y todas las voces previstas en los artículos incluidos en nuestras condiciones de venta.*

- El aparato está destinado al uso colectivo y tiene que ser utilizado por personal adiestrado para ello.
- Lea atentamente este manual que da indicaciones respecto a la seguridad de la instalación, del uso y del mantenimiento.
- Este manual de instrucciones tiene que guardarse con el equipo para futuras consultas.
- En caso de venta o traslado del equipo asegúrese de que el manual lo acompañe siempre para que el nuevo usuario y técnico instalador puedan informarse sobre el funcionamiento y las correspondientes advertencias.

INSTALACIÓN DEL APARATO

- Las operaciones de instalación, las eventuales transformaciones para utilizarlo con otros tipos de gas, la puesta en marcha y la eliminación de eventuales inconvenientes en las instalaciones **tiene que realizarlas únicamente personal cualificado** según lo que indican las normas UNI-CIG 8723, Ley 46 y circular n.º 68 y sucesivas actualizaciones.
- Las instalaciones del gas y los locales de instalación de los aparatos tienen que cumplir las normas existentes en las distintas zonas y en particular se tiene que tener en cuenta que el aire necesario para la combustión de los quemadores es de 2 m^3/h por cada kW de potencia instalada y que tienen que respetarse las **Normas de prevención de accidentes**.

COLOCACIÓN DE LOS APARATOS

- Saque los aparatos del embalaje y póngalos en el lugar de utilización ocupándose de nivelarlos y de regular la altura con las patas regulables u otros medios.
- Algunas piezas están protegidas con una película adhesiva de plástico que tiene que quitarse antes de poner en marcha el aparato, los restos de cola tienen que limpiarse bien. (No utilice sustancias abrasivas).
- Los revestimientos de material combustible de las paredes adyacentes tienen que protegerse contra la radiación de calor: interponiendo hojas refractarias o poniendo los equipos a una distancia de 100 mm como mínimo de las paredes laterales o traseras.

EVACUACIÓN HUMOS

Los aparatos tienen que colocarse en locales apropiados para la evacuación de los productos de la combustión que tiene que producirse respetando las disposiciones de las normas de instalación. Nuestros equipos se consideran (véase la tabla de datos técnicos):

Aparatos a gas de tipo "A"
Los aparatos de tipo A1 tienen que instalarse en locales suficientemente ventilados para prevenir la concentración de sustancias perjudiciales para la salud en la habitación en la que se instale el aparato. No se han concebido para conectarlos a un conducto de evacuación de los productos de la combustión.
Esos aparatos tienen que evacuar los productos de la combustión en campanas específicas o dispositivos similares conectados a una chimenea eficiente o directamente al exterior.
Como alternativa se admite la utilización de un aspirador de aire conectado directamente al exterior que aspire un volumen no inferior a 1 m^3/h de humo por cada kW de potencia absorbida por los aparatos utilizados.

CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA

Conecte el conducto de entrada del agua a la red de distribución mediante un filtro mecánico y una llave de paso.
Antes de conectar el filtro deje fluir una cierta cantidad de agua para purgar el conducto de posibles escorias ferrosas.

EVACUACIÓN AGUA

Conecte a la red el conducto de desagüe de los equipos.

CONEXIÓN A LA INSTALACIÓN DEL GAS

Antes de la instalación compruebe que las condiciones locales de distribución (el tipo y la presión del gas) y el estado de regulación del aparato sean compatibles, de no ser así efectúe la transformación a otro tipo de gas. Las condiciones de regulación de este aparato se indican en la placa de datos.
La conexión a la instalación tiene que realizarse a través de conductos metálicos de acero galvanizado o cobre colocados a la vista.
Cada equipo tiene que conectarse a la instalación con su propia llave de paso situada en una posición de fácil acceso y que tiene que cerrarse cada vez que se deje de utilizar. La conexión entre los conductos de los aparatos y los del gas tiene que efectuarse con una junta metálica de tres piezas para facilitar el desmontaje y el nuevo montaje del aparato.

La estanqueidad de las roscas de unión puede garantizarse con la utilización de materiales declarados específicamente idóneos por su fabricante también para los gases.

PUESTA EN MARCHA

Control de la potencia térmica nominal

La potencia térmica del equipo tiene que controlarse, siguiendo las indicaciones que aquí se dan, en caso de nuevas instalaciones o en los casos de paso o adaptación a otro tipo de gas y con ocasión de todas las intervenciones de mantenimiento.

No está prevista otra posibilidad de regulación de la potencia térmica.

El funcionamiento del equipo a potencia térmica nominal y al mínimo se logra con la medición de la presión de conexión correcta y controlando que los inyectores utilizados sean los apropiados. Las operaciones que se tienen que realizar para ello se citan en los siguientes párrafos. Una vez finalizada la comprobación se tiene que realizar un control del funcionamiento como se indica en el párrafo "**comprobación funcionamiento**".

CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN

La presión de alimentación tiene que medirse con un manómetro de líquidos (por ej. manómetro en U, definición mínima 0,1 mbar).

- Quite el tornillo "A" de la toma de presión de alimentación situada en la entrada tubo rampa (fig. 1).
- Conecte el manómetro en U.
- Ponga en marcha el aparato.
- Mida la presión de alimentación.
- Si la presión de conexión no está incluida en el intervalo previsto (véase la placa técnica de las características), en ningún caso será posible utilizar el aparato. Tendrá que informarse al ente de suministro del gas.
- Después de medir la presión de conexión quite el manómetro en U y enrosque el tornillo estanco.

CONTROL FUGAS DE GAS

Después de las operaciones de instalación hay que controlar que no haya fugas de gas; esto se puede comprobar pincelando con agua con jabón las juntas y las uniones; burbujas de espuma señalarán una mínima fuga.

Otro sistema para localizar posibles fugas de gas consiste en controlar que el contador, cuando lo haya, en unos 10 minutos aproximadamente, no señale ningún paso de gas.

ATENCIÓN: no utilice nunca llamas libres para localizar fugas de gas.

TRANSFORMACIÓN A LOS DISTINTOS TIPOS DE GAS

El aparato se ha probado y ajustado para funcionar con el tipo de gas que se indica en la placa técnica de las características.

Si el gas para el que el aparato está regulado es distinto al de conexión, hay que efectuar una transformación en el aparato siguiendo atentamente las advertencias que se indican a continuación:

1) Sustitución inyector quemador

Se accede a los inyectores abriendo las puertas del armario o desmontando el salpicadero de mandos.

Desenrósquelos y sustitúyalos con los apropiados según la tabla de quemadores. Preste atención a recuperar y volver a montar la junta estanca cuando esté prevista.

2) Sustitución o regulación inyector del mínimo (fig. 2)

Se accede a los inyectores desmontando el salpicadero de mandos.

- Para el GPL desenrosque el tornillo del mínimo "B" de la llave y sustitúyalo con el apropiado para el tipo de gas que haya (véase la tabla de quemadores) y enrósquelo de nuevo a fondo.
- Para el gas metano se efectúa una regulación del tornillo del mínimo "B". Girando el tornillo a la derecha se logra disminuir el flujo del gas, mientras que girando el tornillo a la izquierda se logra aumentar el flujo del gas. Active el aparato según las instrucciones de uso y póngalo en marcha 10 minutos en la posición de máxima potencia, luego gire la manivela a la posición de mínimo y efectúe la regulación del tornillo "B" (véase la tabla de quemadores).

3) Sustitución inyector quemador piloto (fig. 3)

Haga lo que se indica a continuación:

- Desenrosque la tuerca de sujeción del bicono "C".
- Extraiga el inyector piloto "D" y sustitúyalo con el apropiado para el tipo de gas que haya (véase la tabla de quemadores).
- El diámetro del inyector se indica en el cuerpo del mismo.
- Una vez realizada la sustitución vuelva a enroscar la tuerca de sujeción del bicono "C".

Una vez que se haya cambiado el ajuste se tiene que indicar en la placa el nuevo tipo de gas.

COMPROBACIÓN FUNCIONAMIENTO

- Ponga en marcha el aparato según las instrucciones de uso.
- Compruebe la estanqueidad del aparato.
- Controle la eficacia de la instalación de evacuación de humos.
- Compruebe el encendido y la regularidad de las llamas.
- Instruya al usuario sobre el funcionamiento y el mantenimiento del aparato con la ayuda del manual de instrucciones informándole en particular de todas las advertencias que se deben respetar para que el uso sea correcto

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Una llave valvular con termopar permite interrumpir el flujo de gas al quemador principal en caso de que se apague la llama piloto. Para restablecer el funcionamiento habrá que repetir las operaciones relativas al encendido del dispositivo piloto.

INSTRUCCIONES DE USO

Se recomienda al usuario que compruebe que la instalación del aparato se haya realizado de la forma apropiada.
El Fabricante no responde de los daños que deriven de una mala instalación, un mantenimiento imperfecto o un uso negligente.

- El aparato está destinado al uso industrial y tiene que utilizarlo personal adiestrado.
- Este equipo tendrá que destinarse al uso para el que se ha concebido expresamente. Cualquier otro uso tiene que considerarse impropio.
- No utilice los equipos como freidoras ya que la temperatura del aceite no podría controlarse y superaría los 230°C con peligro de incendio del aceite.
- No utilice el aparato con la cuba vacía.
- No está permitido aportar modificaciones a la capacidad de ventilación destinada a la combustión.
- Antes de poner en marcha el aparato LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN EN ESTE FOLLETO, prestando especial atención a las normas correspondientes a los dispositivos de seguridad.
- Cierre siempre las llaves de alimentación del gas al final del uso sobre todo durante las operaciones de mantenimiento y reparación.
- Siga atentamente las normas de cocción, al menos durante el primer periodo de uso, hasta que la práctica y la experiencia le permitan elegir personalmente tiempos y temperaturas.
- En la primera puesta en marcha efectúe un lavado en profundidad de las cubas y de los falsos fondos con agua caliente y detergente para eliminar la capa de aceite protectivo que los recubre.

LLENADO CUBA

Controle que la llave de evacuación esté cerrada. Cuando esté previsto accione la manivela de la llave de llenado del agua situada a la izquierda en el salpicadero del equipo.

VACIADO CUBA

La evacuación se efectúa actuando en la manivela de la llave de evacuación situada dentro del armario debajo de la cámara de combustión. En algunos modelos la llave de evacuación se encuentra en el salpicadero.

ENCENDIDO

Encendido del quemador piloto
Presione y gire la manivela de la llave a la izquierda hasta la posición piloto (✷), espere el tiempo necesario para que salga el aire de los conductos (sólo la primera vez) y luego pulse varias veces el botón del piezoeléctrico (⚡). Compruebe a través del orificio correspondiente en la parte delantera de la cámara de combustión que se ha encendido la llama piloto. Con la llama encendida mantenga pulsada la manivela unos segundos y luego suéltela. Si la llama se apaga repita la operación.

NOTA
Si à cause d'une avarie quelconque, l'étincelle ne jaillit plus, il est possible d'effectuer l'allumage manuellement.
En laissant la poignée sur la position (✷) aproxime una llama al quemador piloto introduciéndola a través de la mirilla de la cámara de combustión.

Encendido del quemador principal
Una vez encendida la llama del quemador piloto gire la manivela de la llave a la posición de máxima potencia (🔥). El gas llegará al quemador principal que se encenderá. Para reducir la potencia del quemador gire la manivela hacia la posición de mínimo (🔥).

BAÑO MARÍA
PEL 25ST

Posición	Grados ºC
🔥 (mín.)	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
🔥 (máx.)	90

CUECEPASTA
PEL 21S

Posición
🔥 (mín.)
2
3
4
5
6
7
🔥 (máx.)

APAGADO

Para apagar el quemador principal es suficiente girar la manivela de la llave a la derecha hasta la posición (✷).
Para apagar por completo el aparato gire la manivela de la llave a la derecha hasta la posición (●).

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS

- Durante la cocción con el cuecepasta se tiene que mantener un poco abierta la llave de paso del agua para poder eliminar los almidones en exceso a través del orificio de demasiado lleno y mantener un nivel de agua justo en la cuba.
- NO ENCIENDA NUNCA EL EQUIPO SIN HABER LLENADO ANTES LA CUBA DE AGUA.

- Durante el uso los lados de los equipos pueden alcanzar temperaturas elevadas. Preste atención. En cualquier caso en ambos lados hay una etiqueta adhesiva de señalización de superficie caliente:



ATENCIÓN: NO OBSTRUYA LOS ORIFICIOS DE VENTILACIÓN SITUADOS EN LOS FONDOS DE LOS CUECAPASTA.

MANTENIMIENTO

La construcción de los equipos se efectúa de forma que sean necesarias pocas operaciones de mantenimiento. A pesar de ello le recomendamos al usuario que se firme un contrato de asistencia para que controle los equipos al menos una vez al año personal especializado.

SUSTITUCIÓN PIEZAS DE REPUESTO

En todos los modelos es suficiente quitar el salpicadero desenroscando los tornillos a la vista situados en los bordes inferiores para poder acceder a las piezas que se tengan que sustituir.

- **Llave Valvular:** todas las uniones están a la vista. Con las llaves apropiadas desenrosque las uniones de entrada del gas, salida del gas, piloto y termopar. Sustituya la llave con una nueva y vuelva a conectar el piloto y el termopar.
- **Quemador:** para sustituir el quemador hay que desenroscar la tuerca de sujeción del cono por la unión portainyector, desenroscar los dos tornillos que fijan el quemador a la cámara de combustión y extraerlos de su alojamiento. Quite por la abrazadera del quemador la unión portainyector desenroscando la tuerca de fijación y móntelo en el nuevo quemador. Repita todas las operaciones al revés para volver a montarlo todo.
- **Termopar:** afloje la tuerca de fijación del termopar al quemador piloto y sáquela de su alojamiento. Desenrosque la tuerca de fijación del termopar a la llave. Sustituya el termopar y vuelva a montarlo todo.
- **Bujía:** quite el cable de alimentación y desenrosque la tuerca de fijación. Monte la bujía nueva prestando atención a no apretar demasiado la tuerca ya que podría sufrir daños la cerámica de aislamiento.
- **Tubo flexible alimentación agua:** en caso de sustitución asegúrese de que el tubo no se apoye en la cámara de combustión.

CUIDADO DEL APARATO

¡ATENCIÓN!

- **Antes de limpiarlo apáguelo y deje que se enfríe.**
- **Cuando se trate de aparatos con alimentación eléctrica accione el interruptor de palanca para cortar la alimentación eléctrica.**

Si el aparato se limpia bien a diario se garantiza que funcione perfectamente y durante mucho tiempo.

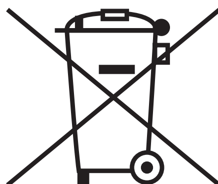
Las superficies de acero tienen que limpiarse con un detergente para platos diluido con agua muy caliente utilizando un paño suave; para eliminar la suciedad más resistente utilice alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; **no utilice detergentes en polvo abrasivos o sustancias corrosivas como ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico. La utilización de ácidos puede poner en peligro el funcionamiento y la seguridad del aparato.**

No utilice cepillos, estropajos ni discos abrasivos de otros metales o aleaciones que podrían provocar manchas de óxido por contaminación. Por la misma razón evite el contacto con objetos de hierro. Cuidado con los estropajos o los cepillos de acero inoxidable que, aunque no contaminen las superficies, pueden causar rasguños perjudiciales.

Si está muy sucio no utilice en ningún caso papel de lija o esmeril; recomendamos como alternativa la utilización de esponjas sintéticas (por ej. esponja Scotchbrite).

También se tiene que excluir la utilización de sustancias para limpiar la plata y hay que prestar atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico provenientes por ejemplo del lavado de suelos.

No aplique directamente chorros de agua al aparato para que no se estropee. Una vez que lo haya limpiado enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con cuidado utilizando un paño.



IINFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE sobre las restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos además de la eliminación de residuos.

El símbolo del contenedor tachado del aparato o el envase indica que el producto al final de su vida útil debe separarse de los otros residuos.

La recogida selectiva de este aparato una vez que deje de utilizarse la organiza y gestiona el fabricante. Por tanto el usuario que quiera deshacerse de este aparato tendrá que ponerse en contacto con el fabricante y adecuarse al sistema que éste haya adoptado para que pueda efectuarse la recogida selectiva del aparato una vez que deje de utilizarse. Una recogida selectiva apropiada para destinar posteriormente el aparato al reciclaje y a la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación clandestina del producto por parte del propietario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

GAS PASTAKOKER SERIE 600

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (BR x H x D) Werkblad (totale h)
G6CP6	Gas pastakoker met meuble	mm 600x600x900 (1020)

GAS PASTAKOKER SERIE 700

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (BR x H x D) Werkblad (totale h)
CPG40E	Gas pastakoker met meuble	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Gas pastakoker met meuble - 2 bakken	mm 800x700x900 (1040)

GAS PASTAKOKER SERIE 900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (BR x H x D) Werkblad (totale h)
G9CP40	Gas pastakoker met meuble	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gas pastakoker met meuble - 2 bakken	mm 800x900x900 (1065)

GAS PASTAKOKER SERIE S900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (BR x H x D) Werkblad (totale h)
SG9CP40	Gas pastakoker met meuble	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Gas pastakoker met meuble - 2 bakken	mm 800x900x900 (1060)

GAS BAINMARIE SERIE 700

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (BR x H x D) Werkblad (totale h)
G7BM4M	Gas Bainmarie met meuble	mm 400x700x900 (1040)

GAS BAINMARIE SERIE 900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (BR x H x D) Werkblad (totale h)
G9BM4M	Gas Bainmarie met meuble	mm 400x900x900 (1065)

GAS BAINMARIE SERIE S900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (BR x H x D) Werkblad (totale h)
SG9BM4M	Gas Bainmarie met meuble	mm 400x900x900 (1060)

31876500_Man_Cuocipasta_Bagnomaria_Gas.indd 60 19/11/2009 10.39.17

PASTAKOKER GAS- SERIE 600 — TABELTECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Gereduceerd vermogen	Nominaal vermogen G110	Nominaal vermogen G120	Verbruik lpg G30	Verbruik lpg G31	Verbruik aardgas G20	Verbruik aardgas G25	Verbruik aardgas G25.1	Verbruik aardgas G2.350	Verbruik aardgas G27	Verbruik stadsgas G110	Verbruik stadsgas G120	Primaire lucht voor verbranding	Installatie type	Brander	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

PASTAKOKER GAS - SERIE 700 — TABELTECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Gereduceerd vermogen	Nominaal vermogen G110	Nominaal vermogen G120	Verbruik lpg G30	Verbruik lpg G31	Verbruik aardgas G20	Verbruik aardgas G25	Verbruik aardgas G25.1	Verbruik aardgas G2.350	Verbruik aardgas G27	Verbruik stadsgas G110	Verbruik stadsgas G120	Primaire lucht voor verbranding	Installatie type	Brander	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

PASTAKOKER GAS - SERIE 900 / S900 — TABELTECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Gereduceerd vermogen	Nominaal vermogen G110	Nominaal vermogen G120	Verbruik lpg G30	Verbruik lpg G31	Verbruik aardgas G20	Verbruik aardgas G25	Verbruik aardgas G25.1	Verbruik aardgas G2.350	Verbruik aardgas G27	Verbruik stadsgas G110	Verbruik stadsgas G120	Primaire lucht voor verbranding	Installatie type	Brander	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G9CP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

GAS BAINMARIE – SERIE 700 - 900 - S900 — TABELTECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Gereduceerd vermogen	Nominaal vermogen G110	Nominaal vermogen G120	Verbruik lpg G30	Verbruik lpg G31	Verbruik aardgas G20	Verbruik aardgas G25	Verbruik aardgas G25.1	Verbruik aardgas G2.350	Verbruik aardgas G27	Verbruik stadsgas G110	Verbruik stadsgas G120	Primaire lucht voor verbranding	Installatie type	Brander	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

VERKLARING VAN CONFORMITEIT

De fabrikant verklaart dat de apparaten gebouwd zijn in overeenstemming met de Richtlijnen CEE 90/396, en eist dat de installatie wordt uitgevoerd volgens de geldende normen, in het bijzonder wat betreft de luchtverversing en de afvoer van de verbrandingsproducten.

N.B. *De fabrikant weigert elke verantwoordelijkheid voor directe of indirecte schade voortkomend uit een foutieve installatie, schadetoedracht, slecht onderhoud, fout gebruik en uit alle punten die weergegeven zijn in onze verkoopvoorwaarden.*

- Het apparaat is bestemd voor gemeenschappelijk gebruik en kan alleen door speciaal daarvoor opgeleid personeel gebruikt worden.
- Lees dit boekje aandachtig; het geeft aanwijzingen voor de veiligheid bij installatie, bij het gebruik en het onderhoud.
- Dit instructieboekje moet samen met het apparaat bewaard worden voor eventuele raadpleging.
- In het geval het apparaat verkocht of verplaatst wordt moet men zich ervan verzekeren dat het boekje erbij zit, zodat de nieuwe gebruiker of installeerder kennis kan nemen van het functioneren van het apparaat en van de betreffende waarschuwingen.

INSTALLEREN VAN HET APPARAAT

- De installatiewerkzaamheden, de eventuele veranderingen voor gebruik met andere soorten gas, de inbedrijfstelling, de verwijdering van eventuele problemen bij de apparatuur, **kunnen uitsluitend door gekwalificeerd personeel uitgevoerd worden** volgens hetgeen voorgeschreven is in de normen UNI-CIG 8723, Wet 46 en de circulaire n. 68 en daaropvolgende updates.
- De gasinstallaties en de lokalen waar de apparaten zijn geïnstalleerd dienen overeen te komen met de bestaande regelgevingen van de verschillende zones. Men moet er in het bijzonder rekening mee houden dat de lucht die nodig is voor het stoken van de branders gelijk is aan 2 m^3/h voor elke geïnstalleerde kW en dat de **Normen ter voorkoming van ongevallen** gerespecteerd dienen te worden.

IN GEBRUIKNEMING VAN DE APPARATEN

- Haal het apparaat uit de verpakking en plaats het daar waar het gebruikt zal gaan worden. Zet het apparaat met gebruik van een waterpas recht door middel van de regelbare pootjes of door andere middelen.
- Sommige delen zijn beschermd door een klevende plastic film die eerst verwijderd moet worden voordat het apparaat in gebruik genomen wordt. Lijmresten dienen nauwkeurig verwijderd te worden. (Gebruik geen schuurmiddelen.)
- Bekleding van brandbaar materiaal van aangrenzende wanden moeten beschermd worden tegen de warmtestraling: of door het plaatsen van weerspiegelende platen, of door de aangrenzende apparaten tenminste op 100 mm afstand van de zij- of achterwanden te plaatsen.

ROOKAFVOER

De apparaten moeten in ruimten geplaatst worden die geschikt zijn voor de afvoer van de verbrandingsproducten, die volgens de normen van installatie moet zijn. Onze apparaten worden als volgt gedefinieerd (zie tabel technische gegevens):

Gasapparaat van het type “A”
De apparaten van het type A1 moeten in ruimten geïnstalleerd worden die voldoende geventileerd zijn om de opeenhoping van stoffen in de ruimte waar het apparaat zich bevindt en die schadelijk zijn voor de gezondheid te voorkomen. Het apparaat kan niet worden verbonden met een afvoerkanaal van de verbrandingsproducten. Deze apparaten moeten hun verbrandingsproducten in speciale afzuigkappen, of vergelijkbare toestellen afvoeren, die verbonden zijn met een veilige en efficiënte schoorsteen of direct afvoeren naar buiten. Anderzijds is het toegestaan een afzuigkap te gebruiken die direct met de buitenlucht in verbinding staat en die niet minder dan 1/m^3/h rook afzuigt voor elke door het apparaat gebruikte kW.

VERBINDING MET DE WATERLEIDING

Verbindt de buis voor de ingang van water met de waterleiding met behulp van een mechanisch filter en een aftapkraan.

WATERAFVOER

Verbindt de afvoerbuis van de uitrusting met de leiding.

VERBINDING MET DE GASINSTALLATIE

Controleer, voor het installeren, dat de plaatselijke condities van levering (soort en druk van het gas) en de wijze waarop het apparaat is afgesteld met elkaar overeen komen. Mocht dit niet zo zijn gebruik dan een ander soort gas. De regelstand van dit apparaat is weergegeven door de gegevens op kenplaatje.
De aansluiting op de gasinstallatie moet in het zicht en met gebruik van metalen buizen van gegalvaniseerd staal of koper uitgevoerd worden.
Elk apparaat moet met een eigen kraantje op de gasinstallatie aangesloten worden. Het kraantje moet makkelijk toegankelijk zijn en moet elke keer na gebruik gesloten worden. De verbinding tussen de buizen van de apparaten en die van het gas moeten uitgevoerd worden met driedelige metalen koppelingen zodat het demonteren en opnieuw monteren van het apparaat vergemakkelijkt wordt. De lekdichtheid op de draad van de koppeling kan

worden verzekerd door het gebruik van materiaal dat door de fabrikant ook specifiek geschikt verklaard is voor gas.

INBEDRIJFSTELLING

Controle van het nominale thermische vermogen

In het geval de apparatuur voor het eerst geïnstalleerd wordt of wanneer er over gegaan wordt op een ander soort gas en in alle gevallen van onderhoud moet het thermisch vermogen van de apparatuur gecontroleerd worden door de hier weergegeven aanwijzingen te volgen.

Er bestaat geen extra mogelijkheid om het thermisch vermogen te regelen.

Het functioneren van de apparatuur op nominaal thermisch vermogen en op het minimum verkrijgt men door het meten van de juiste aansluitingsdruk en met het controleren van de geschiktheid van de gebruikte spuitmondjes. De hiervoor uit te voeren werkzaamheden worden genoemd in de volgende paragrafen. Aan het einde van deze controle gaat men over op de controle van het functioneren zoals weergegeven is in de paragraaf "**controle functioneren**".

CONTROLE VAN DE TOEVOERDRUK

De toevoerdruk moet gemeten worden met een vloeistofdrukmeter (bijv. een drukmeter in U-vorm, minimumdefinitie 0,1 mbar).

- Haal de schroef "A" weg van het contact van de toevoerdruk, die zich aan het begin van de omhoogkomende buis bevindt (fig.1).
- Maak de U-vormige drukmeter er aan vast.
- Zet het apparaat aan.
- Meet de toevoerdruk.
- Ligt de aansluitingsdruk niet binnen het voorgeschreven bereik (zie de technische kenmerken op het kenplaatje) dan kan het apparaat in geen enkel geval gebruikt worden. Het gasbedrijf moet ervan op de hoogte gesteld worden.
- Na het meten van de aansluitingsdruk moet de U-vormige drukmeter verwijderd worden en de dichtingschroef opnieuw aangebracht worden.

CONTROLE GASLEKKEN

Na de installatiewerkzaamheden moet er gecontroleerd worden of er geen gaslekken zijn. Dit kan gedaan worden met gebruik van zeepwater dat op de aansluitingen en verbindingen met een kwast aangebracht kan worden; de minste lekkage wordt aangegeven door het verschijnen van zeepbellen. Een andere manier om eventuele lekkages op te sporen is de gasmeter, als deze aanwezig is, gedurende 10 minuten te controleren op het meten van gasverbruik.

LET OP: gebruik nooit vlammen om gaslekken op te sporen.

VERANDERINGEN VAN SOORTEN GAS

Het apparaat is getest en geschikt voor werking met het soort gas dat aangeduid wordt op het kenplaatje met technische kenmerken. Als het gas waar het apparaat op afgesteld is anders is dan waarop het apparaat is aangesloten moeten er veranderingen op het apparaat uitgevoerd worden waarbij de hieropvolgende adviezen nauwkeurig nageleefd moeten worden:

1) Vervanging van de spuitmond van de brander

De spuitmonden worden toegankelijk door de deurtjes van de kast te openen of door het bedieningspaneel te demonteren.

Schroef ze los en vervang ze door de juiste spuitmonden volgens de tabel branders. Let erop de pakking van lekdichting, waar deze aanwezig is, niet te verliezen en weer terug te plaatsen.

2) Vervanging of afstelling spuitmond van het minimum (fig.2)

De spuitmonden worden toegankelijk door het bedieningspaneel te demonteren.

- Voor GPL de schroef van het minimum "B" van het kraantje losdraaien en vervangen door een voor het beschikbare gas geschikte schroef (zie tabel branders) en schroef deze goed vast.
- Voor methaangas moet de schroef van het minimum "B" afgesteld worden. Door de schroef kloksgewijs te draaien wordt de gastoevoer verminderd. Door de schroef linksom te draaien neemt de gastoevoer toe. Zet het apparaat volgens de instructies aan en laat het 10 minuten op vol vermogen werken. Draai dan de knop op het minimum en stel de schroef "B" af (zie tabel branders).

3) Vervanging van de spuitmond van de waakvlam (fig.3)

Ga als volgt te werk:

- Schroef de moer van de spoel "C" los
- Haal de spuitmond van de waakvlam "D" eruit en vervang deze met een voor het gebruikte gas geschikte spuitmond (zie tabel branders).
- De diameter van de spuitmond is op de spuitmond zelf aangegeven
- Na vervanging de moer van de spoel "C" weer vastdraaien.

Is de instelling eenmaal veranderd dan moet op het kenplaatje het nieuwe type gas aangegeven worden.

VERIFICATIE VAN DE WERKING

- Zet het apparaat in werking volgens de gebruiksaanwijzingen.
- Verifieer de lekdichtheid van het apparaat.
- Controleer de werking van de installatie voor de rookafvoer.
- Verifieer de ontbranding en de regelmatigheid van de vlammen.
- Instrueer de gebruiker met behulp van het instructieboekje

over de werking en het onderhoud van het apparaat, in het bijzonder over alle in acht te nemen waarschuwingen voor het juiste gebruik.

VEILIGHEIDSSYSTEEM

Een kraantje met klep en thermokoppel maakt het mogelijk de gastoevoer naar de hoofdbrander te onderbreken als de waakvlam uit mocht gaan. Om het apparaat weer aan te krijgen moeten de werkzaamheden met betrekking tot het ontsteken van de waakvlam herhaald worden.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

De gebruiker wordt aangeraden te verifiëren of het apparaat op de juiste wijze is geïnstalleerd.
De Fabrikant draagt geen verantwoordelijkheid voor schade die voort mocht komen uit een slechte installatie, gebrekkig onderhoud of onkundig gebruik.

- Het apparaat is bedoeld voor industrieel gebruik en moet door opgeleid personeel gebruikt worden.
- Dit apparaat moet gebruikt worden op de manier waarvoor het ontworpen is. Elk ander gebruik moet als oneigenlijk worden beschouwd.
- Gebruik de instrumenten niet als frituurmachine omdat de temperatuur van de olie niet gecontroleerd kan worden en boven de 230°C uit zou komen met het risico op brand.
- Gebruik het apparaat niet met een lege bak.
- Het is niet toegestaan veranderingen aan te brengen in de luchtverversingscapaciteit die bedoeld is voor de verbranding.
- Alvorens het apparaat in bedrijf te stellen moeten de INSTRUCTIES VAN DIT BOEKJE AANDACHTIG GELEZEN WORDEN, in het bijzonder de normen met betrekking tot de veiligheidssystemen.
- Sluit na gebruik altijd de kraantjes van de gastoevoer, maar vooral gedurende onderhoud- en reparatiewerkzaamheden.
- Volg oplettend de regels voor het koken, tenminste gedurende de eerste gebruiksperiode, totdat praktijkervaring u in staat stelt eigen tijden en temperaturen voor het koken te kiezen.
- Was bij het eerste gebruik nauwkeurig de bakken en bodems met warm zeepwater om het beschermende laagje olie te verwijderen.

LADEN VAN DE BAK

Controleer of het afvoerkraantje gesloten is. Waar deze aanwezig is, de watertoevoerkraan opendraaien, die zich links op het bedieningspaneel van het apparaat bevindt.

LEGEN VAN DE BAK

Om de bak te legen moet er aan de knop van het afvoerkraantje gedraaid worden dat zich in de kast onder de verbrandingskamer bevindt. In sommige modellen bevindt het afvoerkraantje zich op het bedieningspaneel.

ONTSTEKING

Ontsteking van de waakvlam van de brander
Druk de knop van het kraantje in en draai hem linksom tot de waakvlamstand (✷). Wacht de benodigde tijd om de lucht uit de leidingen te laten lopen (alleen de eerste keer) en druk herhaaldelijk op de knop van de piëzoelektrische ontsteking (⚡). Controleer door het gat in de voorkant van de verbrandingskamer dat de waakvlam aangegaan is. Is de vlam aan, houdt dan de knop nog enkele seconden ingedrukt en laat hem daarna los. Mocht de vlam uitgaan, herhaal dan de hele procedure.

NOOT
Mocht om een of andere reden de vonk het niet meer doen, dan kan de ontsteking handmatig uitgevoerd worden..
Houdt de knop ingedrukt op stand (✷) en houdt door het gat van de brandkamer een brandende lucifer bij de waakvlam van de brander.

Ontsteking van de hoofdbrander
Is de waakvlam van de brander ontstoken draai dan de knop van het kraantje op de stand van maximaal vermogen (🔥). Het gas gaat richting hoofdbrander die daardoor aangaat. Om het vermogen van de brander te verminderen, draai de knop naar de stand van het minimum (🔥).

BAINMARIE
PEL 25ST

Stand	Graden °C
🔥	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
🔥	90

PASTAKOKER
PEL 21S

Stand
🔥
2
3
4
5
6
7
🔥

UITZETTEN

Om de hoofdbrander te doven draai de knop van de kraan naar rechts tot stand (✷).
Om het hele toestel uit te zetten draai de knop van de kraan naar rechts tot stand (●).

WAARSCHUWINGEN EN ADVIEZEN

- Tijdens het koken met de pastakoker moet het toevoerkraantje van het water open gelaten worden om het excessieve zetmeel door het gat voor te vol te kunnen afvoeren en het juiste niveau van water in het waterbad te behouden.

- ZET NOOIT HET APPARAAT AAN VOORDAT HET WATERBAD MET WATER GEVULD IS.
- Tijdens gebruik kunnen de zijwanden van de apparaten hoge temperaturen bereiken. Let dus goed op. Op beide zijwanden bevindt zich in elk geval een sticker die waarschuwt voor heet oppervlak:



WAARSCHUWING: DE LUCHTGATEN OP DE BODEM VAN DE PASTAKOKER NIET BLOKKEREN.

ONDERHOUD

De apparaten zijn zo gebouwd dat er weinig onderhoudswerkzaamheden nodig zijn. Desondanks raden we de gebruiker aan een assistentiecontract te tekenen om de apparaten tenminste een keer per jaar te laten controleren door gespecialiseerd personeel.

VERVANGING ONDERDELEN

Voor alle modellen hoeft men slechts het bedieningspaneel te verwijderen, door de zichtbare schroeven die zich langs de onderste rand bevinden los te draaien, zodat men toegang krijgt tot de te vervangen onderdelen.

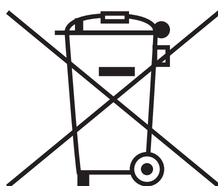
- **De kraan met klep:** alle verbindingen zijn zichtbaar. Schroef met de juiste sleutels de koppelingen van het binnenkomend en uitgaand gas, de waakvlam en het thermokoppel los. Vervang de kraan met een nieuwe en sluit waakvlam en thermokoppel opnieuw aan.
- **Brander:** om de brander te vervangen moet de moer van de spoel losgedraaid worden van de verbinding met de spuitmond. Schroef de twee schroeven los die de brander vastzetten aan de brandkamer en haal hem van zijn plaats. Haal de verbinding van de spuitmond met de beugel van de brander weg door de klemmoer los te draaien en monteer hem op de nieuwe brander. Herhaal alle werkzaamheden in omgekeerde volgorde om alles weer in elkaar te zetten.
- **Thermokoppel:** draai de klemmoer van het thermokoppel met de waakvlam los en haal hem van zijn plaats. Draai de klemmoer van het thermokoppel met de kraan los. Vervang het thermokoppel en zet alles weer in elkaar.
- **Ontstekingskaarsje:** haal de elektrische bedrading weg en draai de klemmoer los. Monteer het nieuwe kaarsje, maar let erop de moer niet te strak aan te draaien want het isolatieceramiek zou beschadigd kunnen worden.
- **Buigbare toevoerbuis voor water:** in het geval van vervanging let erop dat de buis niet rust op de verbrandingskamer.

ZORG VOOR HET APPARAAT

ATTENTIE!

- **Voor het reinigen het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.**
- **In het geval het elektrische apparatuur betreft op de scheidingsschakelaar drukken om de elektriciteit uit te schakelen.**

Een grondige dagelijkse reiniging van het apparaat garandeert een perfecte werking en een lange levensduur.
De stalen oppervlakken worden gereinigd met een zachte doek met afwasmiddel verdund in heet water; voor hardnekkig vuil spiritus, aceton of andere niet bijtende oplosmiddelen gebruiken; **geen schuurmiddelen of bijtende stoffen als zoutzuur/zwavelzuur gebruiken. Het gebruik van bijtende stofffen kan de werking en de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.**
Gebruik geen borstels, schuursponsjes of sponsjes van staalwol, zij bevatten metalen en zouden roest of andere beschadigingen kunnnen veroorzaken. Om dezelfde reden het contact met ijzeren voorwerpen vermijden. Wees voorzichtig met sponjes of borstels van roestvrijstaal, zij kunnen schadelijke krassen toebrengen aan het oppervlak.
Als het vuil hardnekkig is, absoluut geen schuurpapier gebruiken; als alternatief wordt het gebruik van synthetische sponsjes aanbevolen (bijv. sponsje Scotchbrite).
Ook het gebruik van substanties die zilver schoonmaken wordt afgeraden en men dient voorzichtig te zijn met dampen van bijvoorbeeld schoonmaakmiddelen voor vloeren die zoutzuur of zwavel bevatten.
Om het apparaat niet te beschadigen geen directe waterstralen op het apparaat richten. Na de reiniging met schoon water naspoelen en met een doek zorgvuldig droogmaken.



INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Ter uitvoering van de richtlijnen 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, betreffende de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, als ook de verwijdering van afval.

Het symbool van de doorgestreepte afvalcontainer op de apparatuur of op de verpakking betekent dat het product aan het einde van zijn nuttige levensduur gescheiden moet worden verzameld van het andere afval.

De gescheiden afvalverzameling van deze apparatuur dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, wordt door de fabrikant georganiseerd en geleid. De gebruiker die zich van deze apparatuur wenst te ontdoen dient dus contact op te nemen met de fabrikant en dient zich aan het systeem te houden dat deze heeft aangenomen om de gescheiden afvalverzameling van het apparaat dat aan het eind van zijn levensduur is gekomen mogelijk te maken. Een adequate gescheiden afvalverzameling om de afgedankte apparatuur vervolgens naar de recycling, de behandeling en de met het milieu compatibile verwerking te sturen, draagt ertoe bij mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of de recycling van de materialen waaruit de apparatuur bestaat.

Voor een onrechtmatige afvoer van het product door de houder worden boetes opgelegd, zoals in de geldende regels wordt voorgeschreven.

COZEDOR DE MASSA A GÁS SÉRIE 600

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
G6CP6	Cozedor de massa a gas de móvel	mm 600x600x900 (1020)

COZEDOR DE MASSA A GÁS SÉRIE 700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
CPG40E	Cozedor de massa a gas de móvel	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Cozedor de massa a gas de móvel - 2 cubas	mm 800x700x900 (1040)

COZEDOR DE MASSA A GÁS SÉRIE 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
G9CP40	Cozedor de massa a gas de móvel	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Cozedor de massa a gas de móvel - 2 cubas	mm 800x900x900 (1065)

COZEDOR DE MASSA A GÁS SÉRIE S900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
SG9CP40	Cozedor de massa a gas de móvel	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Cozedor de massa a gas de móvel - 2 cubas	mm 800x900x900 (1060)

BANHO-MARIA A GÁS SÉRIE 700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
G7BM4M	Banho-maria a gas de móvel	mm 400x700x900 (1040)

BANHO-MARIA A GÁS SÉRIE 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
G9BM4M	Banho-maria a gas de móvel	mm 400x900x900 (1065)

BANHO-MARIA A GÁS SÉRIE S900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
SG9BM4M	Banho-maria a gas de móvel	mm 400x900x900 (1060)

COZEDOR DE MASSA A GÁS - SÉRIE 600 — TABELA DE DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Potência reduzida	Potência nominal G110	Potência nominal G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25.1	Consumo Metano G2.350	Consumo Metano G27	Consumo gás rede G110	Consumo gás rede G120	Ar primário para combustão	Instalação tipo	Queimador	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

COZEDOR DE MASSA A GÁS - SÉRIE 700 — TABELA DE DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Potência reduzida	Potência nominal G110	Potência nominal G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25.1	Consumo Metano G2.350	Consumo Metano G27	Consumo gás rede G110	Consumo gás rede G120	Ar primário para combustão	Instalação tipo	Queimador	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

COZEDOR DE MASSA A GÁS - SÉRIE 900 / S900 — TABELA DE DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Potência reduzida	Potência nominal G110	Potência nominal G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25.1	Consumo Metano G2.350	Consumo Metano G27	Consumo gás rede G110	Consumo gás rede G120	Ar primário para combustão	Instalação tipo	Queimador	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G9CP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

BANHO-MARIA A GÁS - SÉRIE 700 - 900 - S900 — TABELA DE DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Potência reduzida	Potência nominal G110	Potência nominal G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25.1	Consumo Metano G2.350	Consumo Metano G27	Consumo gás rede G110	Consumo gás rede G120	Ar primário para combustão	Instalação tipo	Queimador	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

O fabricante declara que os aparelhos são construídos conforme as Directivas CEE 90/396, e exige que a instalação seja realizada de acordo com as normas em vigor, especialmente com relação à troca de ar e ao sistema de evacuação dos produtos de combustão.

NOTA *O fabricante não se responsabiliza por danos directos e indirectos causados por instalação incorrecta, violações, má manutenção, imperícia durante o uso por tudo aquilo previsto nos artigos indicados em nossas condições de venda.*

- O aparelho é destinado ao uso colectivo e deve ser utilizado por pessoal treinado para esta finalidade.
- Ler atentamente este manual, que fornece indicações relativas à segurança da instalação, do uso e da manutenção.
- Este manual de instruções deve ser conservado com o aparelho para consultas futuras.
- Em caso de venda ou transferência do aparelho, certificar-se que o manual o acompanhe sempre e que o novo utilizador e que o instalador se possam informar sobre o funcionamento e as respectivas advertências.

INSTALAÇÃO DO APARELHO

- As operações de instalação, as eventuais transformações para o uso com outros tipos de gás, a colocação em função ou a eliminação de eventuais inconvenientes das instalações, **devem ser realizadas unicamente por pessoal qualificado** conforme o que prescrito pelas normas UNI-CIG 8723, Lei 46 e circular n.68 e sucessivas actualizações.
- As instalações de gás e os locais de instalação dos aparelhos devem respeitar as regulamentações existentes nas diversas zonas e, especialmente, deve-se considerar que o ar necessário para a combustão dos queimadores é igual a 2 m^3/h para cada kW de potência instalada e que devem ser observadas as **Normas de prevenção de acidentes**.

PREPARAÇÃO DOS APARELHOS

- Retirar os aparelhos da embalagem e colocá-los no local de utilização, nivelando-os e regulando a sua altura através dos pés reguláveis ou outros dispositivos.
- Algumas peças são protegidas por uma película adesiva de plástico, que deve ser removida antes de colocar em função o aparelho; os resíduos de cola devem ser limpos cuidadosamente. (Não usar substâncias abrasivas).
- Os revestimentos de material combustível das paredes adjacentes devem ser protegidos contra a irradiação de calor: mediante a interposição de folhas refractárias ou colocando os aparelhos a uma distância de, pelo menos, 100 mm das paredes laterais ou traseiras.

DESCARGA DE FUMOS

Os aparelhos devem ser colocados em locais adequados para a descarga dos produtos da combustão, que deve ser feita respeitando o que prescrito nas normas de instalação. Os nossos aparelhos são considerados (vide tabela de dados técnicos):

Aparelhos a gás de tipo "A"
Os aparelhos de tipo A1 devem ser instalados em locais suficientemente ventilados para prevenir a concentração de substâncias danosas à saúde no local de instalação do aparelho. Não são previstos para serem ligados a um tubo de evacuação dos produtos da combustão.
Estes aparelhos devem descarregar os produtos da combustão em exaustores específicos ou dispositivos semelhantes, ligados a uma chaminé de eficiência garantida ou directamente com o exterior.
Como alternativa, é admitido o uso de um aspirador de ar ligado directamente com o exterior que aspire um volume não inferior a 1/m^3/h de fumos para cada kW de potência absorvida pelos aparelhos conectados.

CONEXÃO COM A REDE HÍDRICA

Conectar o tubo de entrada da água à rede de distribuição mediante um filtro mecânico e uma torneira de interceptação.
Antes de conectar o filtro, deixar defluir uma certa quantidade de água para eliminar da tubulação eventuais resíduos ferrosos.

DESCARGA DE ÁGUA

Conectar à rede o tudo de descarga dos aparelhos.

CONEXÃO COM A INSTALAÇÃO DE GÁS

Antes da instalação, verificar se as condições locais de distribuição (natureza e pressão do gás) e o estado de regulação do aparelho são compatíveis, caso contrário, prosseguir com a transformação para um outro tipo de gás. As condições de regulação deste aparelho são apresentadas na placa de dados.
A ligação com a instalação deve ser realizada mediante tubos metálicos de aço zincado ou cobre, colocados a vista.
Cada aparelho deve ser ligado à instalação mediante uma torneira de interceptação própria, colocada numa posição facilmente acessível e que deve sempre ser fechada ao terminar o trabalho. A ligação entre os tubos dos aparelhos e os tubos do gás deve ser realizada com junta metálica com três peças, para facilitar a desmontagem e montagem do aparelho. A vedação das roscas de junção pode ser garantida mediante o uso de materiais declarados especificamente idóneos pelos seus fabricantes para gás.

COLOCAÇÃO EM FUNÇÃO

Controlo da potência térmica nominal

A potência térmica do aparelho deve ser controlada, seguindo as indicações aqui apresentadas, em caso de novas instalações ou de passagem ou adaptação a um outro tipo de gás e sempre que realizar intervenções de manutenção.
Não é prevista uma ulterior possibilidade de regulação da potência térmica.
O funcionamento do aparelho com potência térmica nominal e com o mínimo é realizado mediante a medição da correcta pressão de ligação e controlando se os bicos utilizados são aqueles apropriados. As operações a realizar para esta finalidade são indicadas nos parágrafos sucessivos.
Ao terminar a verificação, continuar com um controlo do funcionamento, como indicado no parágrafo "**verificação do funcionamento**".

CONTROLO DA PRESSÃO DE ALIMENTAÇÃO

A pressão de alimentação deve ser medida com um manómetro a líquido (por ex. manómetro em U, definição mínima 0,1 mbar).

- Retirar o parafuso "A" da tomada de pressão de alimentação colocada na entrada do tubo de rampa (fig.1).
- Conectar o manómetro em U
- Colocar o aparelho em função.
- Medir a pressão de alimentação.
- Se a pressão de ligação não estiver dentro do intervalo previsto (vide placa técnica das características), não será possível utilizar o aparelho. A sociedade fornecedora do gás deverá ser informada.
- Após a medição da pressão de ligação, remover o manómetro em U e parafusar o parafuso de retenção.

CONTROLO DE PERDAS DE GÁS

Após as operações de instalação, é necessário certificar-se que não existam perdas de gás, o que é feito aplicando com pincel água com sabão nas juntas e encaixes, uma mínima perda será indicada pela presença de bolhas de espuma.
Um outro sistema para a localização de eventuais perdas de gás é certificar-se que o contador, se houver um, dentro de um intervalo de cerca de 10 minutos, não indique qualquer passagem de gás.

ATENÇÃO: nunca usar chamas livres para buscar perdas de gás.

TRANSFORMAÇÃO PARA OS DIVERSOS TIPOS DE GÁS

O aparelho é testado e predisposto para o funcionamento com o tipo de gás indicado na placa técnica de características. Se o gás para o qual o aparelho é regulado é diferente do gás de ligação, é preciso realizar uma transformação no aparelho, seguindo atentamente as advertências indicadas a seguir:

1) Substituição do bico do queimador

Para ter acesso aos bicos, abrir as portas do armário ou desmontar o painel de comandos.
Desaparafusá-los e substituí-los pelos bicos adequados, conforme a tabela dos queimadores. Prestar atenção para recuperar e montar novamente a vedação, se for prevista.

2) Substituição ou regulação do bico do mínimo (fig.2)

Para ter acesso aos bicos, desmontar o painel de comandos.

- Para GPL, desaparafusar o parafuso do mínimo "B" da torneira e substituí-lo por aquele adequado ao tipo de gás presente (vide tabela dos queimadores) e parafusá-lo novamente até o fundo.
- Para gás metano, regular o parafuso do mínimo "B". Girando o parafuso no sentido dos ponteiros do relógio, diminui o fluxo do gás, girando o parafuso no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, aumenta o fluxo do gás. Activar o aparelho conforme as instruções de uso e deixá-lo funcionar durante 10 minutos na posição de máxima potência e, então girar o botão até a posição de mínimo e regular o parafuso "B" (vide tabela dos queimadores).

3) Substituição do bico do queimador piloto (fig.3)

Agir da seguinte forma:

- Desaparafusar a porca de pressão bicone "C"
- Extrair o bico piloto "D" e substituí-lo por outro adequado ao tipo de gás presente (vide tabela dos queimadores).
- O diâmetro do bico é indicado no seu corpo.
- Depois de realizada a substituição, parafusar novamente a porca de pressão bicone "C".

Depois de modificada a predisposição, indicar na placa o novo tipo de gás.

VERIFICAÇÃO DO FUNCIONAMENTO

- Colocar o aparelho em função conforme as instruções de uso.
- Verificar a vedação do aparelho.
- Controlar a eficiência da instalação de descarga dos fumos.
- Verificar o accionamento e a regularidade das chamas.
- Instruir o utilizador sobre o funcionamento e a manutenção do aparelho com o auxílio do manual de instruções, informando-o especialmente sobre todas as advertências a respeitar para o uso correcto.

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

Uma torneira valvulada com termopar permite interromper o fluxo de gás para o queimador principal se a chama piloto apagar. Para restabelecer o funcionamento será preciso repetir as operações de activação do dispositivo piloto.

INSTRUÇÕES DE USO

Recomenda-se ao utilizador verificar se a instalação do aparelho foi feita de forma idónea.
O fabricante não se responsabiliza em caso de danos causados por má instalação, manutenção imperfeita ou imperícia de uso.

- O aparelho é destinado ao uso industrial e deve ser utilizado por pessoal treinado.
- Este aparelho deverá ser destinado ao uso para o qual foi expressamente concebido. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
- Não utilizar os aparelhos como fritadeiras pois a temperatura do óleo não pode ser controlada e superaria 230 °C, com risco de incêndio do óleo.
- Não utilizar o aparelho com o tanque vazio.
- Não é permitido realizar modificações da capacidade de ventilação destinada à combustão.
- Antes de colocar em função o aparelho, LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES DESTE MANUAL, especialmente aquelas relacionadas às normas dos dispositivos de segurança.
- Fechar sempre as torneiras de alimentação do gás após o uso , principalmente durante as operações de manutenção e reparação.
- Seguir atentamente as normas de cozedura, pelo menos durante o primeiro período de uso, até que a prática e a experiência permitam escolher pessoalmente tempos e temperaturas.
- Antes da primeira colocação em função, lavar cuidadosamente os tanques e os fundos falsos com água quente e detergente para eliminar a camada de óleo de protecção que os cobre.

CARGA DO TANQUE

Certificar-se que a torneira de descarga esteja fechada. Se for previsto, utilizar o botão da torneira de carga da água colocado à esquerda no painel do aparelho.

DESCARGA DO TANQUE

A descarga é feita utilizando o botão da torneira de descarga, colocado dentro do armário, sob a câmara de combustão. Em alguns modelos, a torneira de descarga é colocada no painel.

ACENDIMENTO

Acendimento do queimador piloto
Pressionar e girar o botão da torneira no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a posição piloto (✷), esperar o tempo necessário até a saída do ar dos tubos (apenas a primeira vez) e pressionar diversas vezes o botão do piezoeléctrico (⚡). Verificar através do furo específico, na frente da câmara de combustão, se a chama piloto se acendeu. Com a chama acesa, manter pressionado o botão durante alguns segundos e, então, soltá-lo. Se a chama se apagar, repetir operação.

NOTA
Se devido a uma avaria qualquer a faísca não for produzida, é possível realizar o acendimento manualmente.
Mantendo pressionado o botão na posição (✷) aproximar uma chama ao queimador piloto, introduzindo-a através do furo de inspecção da câmara de combustão.

Acendimento do queimador principal
Depois de acesa a chama do queimador piloto, girar o botão da torneira até a posição de máxima potência (🔥). O gás chegará até o queimador principal, que se acenderá. Para reduzir a potência do queimador, girar o botão até a posição de mínimo (🔥).

BANHO-MARIA
PEL 25ST

Posição	Graus °C
🔥	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
🔥	90

COZEDOR DE MASSA
PEL 21S

Posição
🔥
2
3
4
5
6
7
🔥

APAGAMENTO

Para apagar o queimador principal, basta girar o botão da torneira no sentido dos ponteiros do relógio até a posição (✷).
Para desligar totalmente o aparelho, girar o botão da torneira no sentido dos ponteiros do relógio até a posição (●).

ADVERTÊNCIAS E CONSELHOS

- Durante a cozedura com o cozedor de massa deve-se manter levemente aberta a torneira de carga da água para permitir a eliminação dos amidos em excesso através do furo ladrão e manter um nível justo de água no tanque.
- NUNCA ACTIVAR O APARELHO ANTES DE CARREGAR O TANQUE DE ÁGUA.
- Durante o uso, as laterais dos aparelhos podem alcançar temperaturas elevadas. Prestar atenção. De qualquer forma, é aplicada em ambos os lados uma etiqueta adesiva de indicação de superfície quente:



ATENÇÃO: NÃO OBSTRUIR AS FENDAS DE VENTILAÇÃO SITUADAS NOS FUNDOS DO COZEDOR DE MASSA.

MANUTENÇÃO

Os aparelhos são fabricados de forma que são necessário poucos trabalhos de manutenção. Apesar disso, recomenda-se que o utilizador realize um contrato de assistência para que os aparelhos sejam controlados pelo menos uma vez por ano por pessoal especializado.

SUBSTITUIÇÃO DAS PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Para todos os modelos é suficiente retirar o painel, desaparafusando os parafusos a vista situados nas bordas inferiores, para ter acesso às peças a substituir.

- **Torneira valvulada:** todas as juntas são visíveis. Com chaves adequadas, desaparafusar as juntas de entrada do gás, saída do gás, piloto e termopar. Substituir a torneira por uma nova e conectar novamente o piloto e o termopar.
- **Queimador:** para substituir o queimador é preciso desaparafusar a porca de pressão bicone da junta do bico, desaparafusar os dois parafusos que fixam o queimador à câmara de combustão e extraí-lo de seu alojamento. Retirar da placa do queimador a junta do bico desaparafusando a porca de fixação e montá-la no novo queimador. Repetir todas as operações no sentido inverso para montar tudo novamente.
- **Termopar:** afrouxar a porca de fixação do termopar com o queimador piloto e extraí-lo de seu alojamento. Desaparafusar a porca de fixação do termopar com a torneira. Substituir o termopar e montar tudo novamente.
- **Vela:** retirar o cabo de alimentação e desaparafusar a porca de fixação. Montar a nova vela prestando atenção para não fixar demasiadamente a porca para não danificar a cerâmica de isolamento
- **Tubo flexível de alimentação da água:** em caso de substituição, certificar-se que o tubo não fique apoiado contra a câmara de combustão.

CUIDADOS COM O APARELHO

ATENÇÃO!

- **Antes da limpeza, desligar o aparelho e esperar até que esfrie.**
- **Em caso de aparelhos com alimentação eléctrica, desactivar a alimentação eléctrica mediante o interruptor seccionador.**

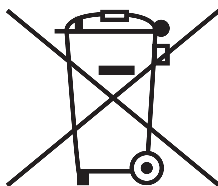
Uma limpeza diária escrupulosa do aparelho garante o seu perfeito funcionamento e uma sua longa duração.

As superfícies de aço devem ser limpas com detergente líquido para louça diluído com água muito quente, usando um pano macio; para sujidade mais resistente, usar álcool etílico, acetona ou outro solvente não halogenado; **não usar detergentes em pó abrasivos ou substâncias corrosivas como ácido clorídrico / muriático ou sulfúrico. O uso de ácidos pode comprometer a funcionalidade e a segurança do aparelho.**

Não usar escovas, lã de aço ou discos abrasivos realizados com outros metais ou ligas, que podem provocar manchas de ferrugem por contaminação. Pelo mesmo motivo, evitar o contacto com objectos de ferro. Atenção a lãs ou escovas de aço inoxidável que, mesmo não contaminando as superfícies, podem causar arranhadelas danosas.

Se a sujidade for relevante, não usar absolutamente lixa; recomendamos, como alternativa, o uso de esponjas sintéticas (por ex. esponja Scotchbrite). Tampouco utilizar substâncias para a limpeza de prata e prestar atenção aos vapores de ácido clorídrico ou sulfúrico provenientes, por exemplo, da lavagem dos pavimentos.

Não dirigir jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo. Após a limpeza, enxaguar cuidadosamente com água limpa e secar bem, com um pano.



INFORMAÇÕES PARA OS UTILIZADORES

Conforme as Directrizes 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos eléctricos e electrónicos e à eliminação de resíduos.

O símbolo lixo riscado, apresentado no aparelho ou na sua embalagem, indica que o produto, ao término da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos.

O recolhimento selectivo deste aparelho, ao término de sua vida útil, é organizado e realizado pelo fabricante. O usuário que desejar eliminar este aparelho deverá, portanto, contactar o fabricante e seguir o sistema adoptado para permitir o recolhimento selectivo do aparelho não mais utilizado. O recolhimento selectivo adequado e o envio sucessivo do aparelho para a reciclagem, o tratamento e a eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o ambiente e para a saúde e facilita a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o aparelho.

A eliminação abusiva do produto pelo utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pelas normas em vigor.

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 600

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
G6CP6	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο	mm 600x600x900 (1020)

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
CPG40E	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο - 2 γούρνες	mm 800x700x900 (1040)

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
G9CP40	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο - 2 γούρνες	mm 800x900x900 (1065)

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
SG9CP40	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο - 2 γούρνες	mm 800x900x900 (1060)

ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
G7BM4M	Μπεν Μαρί υγραερίου με έπιπλο	mm 400x700x900 (1040)

ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
G9BM4M	Μπεν Μαρί υγραερίου με έπιπλο	mm 400x900x900 (1065)

ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
SG9BM4M	Μπεν Μαρί υγραερίου με έπιπλο	mm 400x900x900 (1060)

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 600 — ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστικη ισχυς	Μειωμενη ισχυς	Ονομαστικη ισχυς G110	Ονομαστικη ισχυς G120	Καταναλωση lpg G30	Καταναλωση lpg G31	Καταναλωση μεθανιο G20	Καταναλωση μεθανιο G25	Καταναλωση μεθανιο G25.1	Καταναλωση μεθανιο G2.350	Καταναλωση μεθανιο G27	Καταναλωση φυσικου αεριου G110	CΚαταναλωση φυσικου αεριου G120	Πρωτευων αερας για καυση	Τυπος εγκαταστασης	Καυστηρας	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		αρ.	kW
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700 — ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστικη ισχυς	Μειωμενη ισχυς	Ονομαστικη ισχυς G110	Ονομαστικη ισχυς G120	Καταναλωση lpg G30	Καταναλωση lpg G31	Καταναλωση μεθανιο G20	Καταναλωση μεθανιο G25	Καταναλωση μεθανιο G25.1	Καταναλωση μεθανιο G2.350	Καταναλωση μεθανιο G27	Καταναλωση φυσικου αεριου G110	CΚαταναλωση φυσικου αεριου G120	Πρωτευων αερας για καυση	Τυπος εγκαταστασης	Καυστηρας	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		αρ.	kW
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900 / S900 — ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστικη ισχυς	Μειωμενη ισχυς	Ονομαστικη ισχυς G110	Ονομαστικη ισχυς G120	Καταναλωση lpg G30	Καταναλωση lpg G31	Καταναλωση μεθανιο G20	Καταναλωση μεθανιο G25	Καταναλωση μεθανιο G25.1	Καταναλωση μεθανιο G2.350	Καταναλωση μεθανιο G27	Καταναλωση φυσικου αεριου G110	CΚαταναλωση φυσικου αεριου G120	Πρωτευων αερας για καυση	Τυπος εγκαταστασης	Καυστηρας	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		αρ.	kW
G9CP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ ΥΓΡΟΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700 - 900 - S900 — ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστικη ισχυς	Μειωμενη ισχυς	Ονομαστικη ισχυς G110	Ονομαστικη ισχυς G120	Καταναλωση lpg G30	Καταναλωση lpg G31	Καταναλωση μεθανιο G20	Καταναλωση μεθανιο G25	Καταναλωση μεθανιο G25.1	Καταναλωση μεθανιο G2.350	Καταναλωση μεθανιο G27	Καταναλωση φυσικου αεριου G110	CΚαταναλωση φυσικου αεριου G120	Πρωτευων αερας για καυση	Τυπος εγκαταστασης	Καυστηρας	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		αρ.	kW
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΦΩΣΗΣ

Ο κατασκευαστής δηλώνει ότι οι συσκευές έχουν κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Οδηγίες ΕΕΚ 90/396, και απαιτεί να γίνει η εγκατάσταση τηρώντας τις ισχύουσες νομοθεσίες ειδικά όσες αναφέρονται στην ανακύκλωση του αέρα και στο σύστημα εκκένωσης των προϊόντων καύσης.

ΣΗΜ.: *Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε άμεση ή έμμεση ζημιά προκύψει από λανθασμένη εγκατάσταση, παρεμβάσεις, κακή συντήρηση ή αδεξιότητα στην χρήση ή/και από όλες τις περιπτώσεις που αναφέρονται στα εδάφια των όρων πωλήσεως μας.*

- Η συσκευή προορίζεται για δημόσια επαγγελματική χρήση και πρέπει να χρησιμοποιείται από κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό.
- Διαβάστε προσεχτικά το παρόν εγχειρίδιο που περιλαμβάνει σημαντικές οδηγίες σχετικά με την ασφάλεια, την εγκατάσταση, την χρήση και τη συντήρηση.
- Κρατήστε το παρόν εγχειρίδιο χρήσεων μαζί με την συσκευή για μελλοντική αναφορά.
- Σε περίπτωση πώλησης ή μεταβίβαση της συσκευής σιγουρευτείτε αυτό το εγχειρίδιο συνοδεύει πάντα την συσκευή, ούτω σώστε ο νέος χρήστης και εγκαταστάτης έχουν τη δυνατότητα να ενημερωθούν για τους τρόπους λειτουργίας και τις σχετικές προειδοποιήσεις

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Οι ενέργειες εγκατάστασης, οι ενδεχόμενες αλλαγές για χρήση με διαφορετικούς τύπους αερίου, η θέση σε λειτουργία, η λύση ενδεχόμενων προβλημάτων στις εγκαταστάσεις, **πρέπει να γίνουν αποκλειστικά από εξειδικευμένο προσωπικό** σύμφωνα με όσα προβλέπονται από τους κανονισμούς UNI-CIG 8723, τον Ν. 46 και την εγκύκλιο αρ.68 και επόμενες τροποποιήσεις.
- Οι εγκαταστάσεις αερίου και οι χώροι εγκαταστάσεων των συσκευών πρέπει να ικανοποιούν τους τοπικούς κανονισμούς σε ισχύ και κυρίως πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ότι ο απαιτούμενος αέρας για την καύση στους καυστήρες ισούται με 2 m^3/h για κάθε kW εγκαταστημένης ισχύος και πρέπει να τηρούνται οι **Κανονισμοί για την αποφυγή ατυχημάτων.**

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

- Βγάλτε τις συσκευές έξω από τη συσκευασία και τοποθετήστε τις στον χώρο χρήσης τους. Φροντίστε για το σωστό αλφάδιασμα και τη ρύθμιση ύψους με τα ρυθμιζόμενα πόδια ή με άλλα μέσα.
- Μερικά τμήματα προστατεύονται με μια αυτοκόλλητη ταινία που πρέπει να αφαιρεθεί πριν τη θέση σε λειτουργία της συσκευής. Καθαρίστε επιμελώς όλα τα υπόλοιπα κόλλας. (Μη χρησιμοποιήστε λειαντικές ουσίες).
- Οι επενδύσεις από ευκολοεύφλεκτο υλικό των κοντινών τοιχωμάτων πρέπει να προστατεύονται από την ακτινοβολία της θέρμανσης: ή με την εφαρμογή πυρίμαχων πάνελ, ή με την τοποθέτηση των συσκευών σε μια ελάχιστη απόσταση των 100 mm από πλευρικούς και πίσω τοίχους.

ΕΚΚΕΝΩΣΗ ΑΤΜΩΝ

Οι συσκευές πρέπει να τοποθετούνται σε χώρους κατάλληλους για την εκκένωση των προϊόντων καύσης σύμφωνα με όσα προβλέπονται στους κανονισμούς εγκατάστασης. Η συσκευές θεωρούνται (βλ. πίνακα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά) ως εξής:

Συσκευές αερίου τύπου "A"
Οι συσκευές τύπου A1 τοποθετούνται σε χώρους με κατάλληλο εξαερισμό προς αποφυγή της συγκέντρωσης βλαβερών για την υγεία ουσιών στο χώρο όπου βρίσκεται η συσκευή. Δεν προβλέπονται για σύνδεση με έναν αγωγό εκκένωσης των προϊόντων της καύσης.
Οι συσκευές αυτές πρέπει να εκκενώνουν τα προϊόντα καύσης σε κατάλληλους απορροφητήρες, ή παρόμοιες διατάξεις, συνδεόμενες σε μία καπνοδόχο ασφαλούς απόδοσης ή απ' ευθείας στον εξωτερικό χώρο.
Ως εναλλακτική λύση, επιτρέπεται η χρήση ενός απορροφητήρα αέρα που συνδέεται απ' ευθείας στον εξωτερικό χώρο, με ικανότητα όχι μικρότερη από 1/ m^3/h ατμών ανά kW της ισχύος που αναρροφείται από τις συνδεόμενες συσκευασίες.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΥΔΡΕΥΣΗΣ

Συνδέστε με το δίκτυο διανομής τους σωλήνες εισόδου του νερού μέσω ενός μηχανικού φίλτρου και ενός στρόφιγγας συγκράτησης.
Πριν συνδέστε το φίλτρο, αφήστε να τρέχει αρκετό νερό για να καθαριστούν οι σωληνώσεις από ενδεχόμενα κατάλοιπα.

ΕΚΡΟΗ ΝΕΡΟΥ

Συνδέστε στο δίκτυο το σωλήνα εκροής των συσκευών.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΕΡΙΟΥ

Πριν την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι συμβατές οι τοπικές συνθήκες διανομής (φύση και πίεση του αερίου) και η κατάσταση ρύθμισης της συσκευής. Σε αντίθετη περίπτωση, φροντίστε για την μετατροπή σε άλλο τύπο αερίου. Οι συνθήκες ρύθμισης αυτής της συσκευής αναφέρονται στην πινακίδα με τα τεχνικά στοιχεία.
Η σύνδεση με την εγκατάσταση πρέπει να γίνει με μεταλλικούς σωλήνες από γαλβανισμένο χάλυβα ή από χαλκό, τοποθετημένους σε εμφανές μέρος.
Η κάθε συσκευή πρέπει να συνδέεται με την εγκατάσταση μέσω μιας ξεχωριστής στρόφιγγας συγκράτησης η οποία πρέπει να βρίσκεται σε ευπρόσιτο σημείο και να κλειστεί

πάντα στο τέλος της εργασίας. Η σύνδεση μεταξύ των σωλήνων των συσκευών και αυτών του αερίου πρέπει να γίνει με μεταλλική ένωση τριών τμημάτων για μεγαλύτερη ευκολία κατά την αποσυναρμολόγηση και επανασυναρμολόγηση της συσκευής. Η στεγανοποίηση στα πάσα σύνδεσης εξασφαλίζεται από την χρήση υλικών που ρητά έχουν δηλωθεί κατάλληλα και για υγραέρια από τον κατασκευαστή τους.

ΈΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Έλεγχος της ονομαστικής θερμικής ισχύος

Η θερμική ισχύς της συσκευής ελέγχεται, σύμφωνα με τις ενδείξεις που αναφέρονται στο παρόν φυλλάδιο, σε περίπτωση νέων εγκαταστάσεων ή μεταβίβαση ή προσαρμογή σε άλλο τύπο αερίου και ακόμα σε περίπτωση οποιασδήποτε επέμβασης συντήρησης.

Δεν προβλέπεται επιπλέον δυνατότητα ρύθμισης της θερμικής ισχύος.

Η λειτουργία της συσκευής στην ονομαστική θερμική ισχύ και στο ελάχιστο, επιτυγχάνεται με την μέτρηση της ορθής πίεσης σύνδεσης και ελέγχοντας ότι έχουν χρησιμοποιηθεί τα κατάλληλα ακροφύσια. Οι ενέργειες που πρέπει να γίνουν για αυτό το σκοπό αναγράφονται στις επόμενες παραγράφους. Στο τέλος του ελέγχου, προχωρήστε σε μια δοκιμή λειτουργίας έτσι όπως περιγράφεται στην παράγραφο "**έλεγχο της λειτουργίας**".

ΈΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΠΙΕΣΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

Η πίεση τροφοδοσίας μετριέται με ένα μανόμετρο υγρού (π.χ. μανόμετρο σχήματος σωλήνα U, με ελάχιστο ορισμό 0,1 mbar).

- Αφαιρέστε την βίδα "A" από την πρίζα για την πίεση τροφοδοσίας που βρίσκεται στην είσοδο του σωλήνα ράμπα (εικ.1).
- Συνδέστε το μανόμετρο σχήματος σωλήνα U
- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Μετρήστε τη πίεση τροφοδοσίας.
- Εάν η πίεση σύνδεση δεν συμπεριλαμβάνεται στην προβλεπόμενη ψαλίδα τιμών (βλ. πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών), δεν θα μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Είναι απαραίτητο να ενημερώσετε την υπηρεσία παροχής υγραερίου.
- Μετά την μέτρηση της πίεσης σύνδεση, βγάλτε το μανόμετρο σχήματος σωλήνα U και βιδώστε ξανά τη βίδα στεγανοποίησης.

ΈΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Μετά την εγκατάσταση, είναι απαραίτητο να ελέγξετε εάν υπάρχουν διαρροές υγραερίου. Αυτός ο έλεγχος μπορεί να γίνει εφαρμόζοντας λίγο νερό και σαπούνι πάνω στις ενώσεις και τα ρακόρ: ακόμα και η ελάχιστη διαρροή θα δημιουργεί σαπουνόφουσκες.

Άλλο σύστημα για τον εντοπισμό ενδεχόμενων διαρροών υγραερίου είναι να ελέγξετε εάν ο μετρητής κατανάλωσης, εάν υπάρχει, μέσα σε ένα χρονικό διάστημα 10 λεπτών περίπου, καταγράφει κατανάλωση αερίου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μην χρησιμοποιήστε ποτέ ελεύθερη φλόγα για να εντοπίσετε διαρροές υγραερίου.

ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ ΓΙΑ ΑΛΛΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Η συσκευή έχει δοκιμαστεί και προορίζεται για λειτουργία με τον τύπο υγραερίου που αναφέρεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Εάν το υγραέριο για το οποίο η συσκευή έχει ρυθμιστεί διαφέρει από αυτό της παροχής, πρέπει να προχωρήσετε στην μετατροπή της συσκευής ακολουθώντας τις παρακάτω προειδοποιήσεις:

1) Αντικατάσταση ακροφύσια καυστήρα

Η πρόσβαση στα ακρυφύσια γίνεται ανοίγοντας τα πορτάκια του ντουλαπιού ή αφαιρώντας το ταμπλό εντολών.

Ξεβιδώστε τα και αντικαταστήστε τα με άλλα κατάλληλα, ανάλογα με τον πίνακα καυστήρες. Μην ξεχνάτε να ξανασυναρμολογήσετε το παρέμβυσμα στεγανότητας εκεί όπου προβλέπεται.

2) Αντικατάσταση ή ρύθμιση του ακροφύσιου του ελάχιστου (εικ. 2)

Η πρόσβαση στα ακροφύσια γίνεται αφαιρώντας το ταμπλό εντολών.

- Για το LPG ξεβιδώστε τη βίδα του ελάχιστου "B" της στρόφιγγας και αντικαταστήστε τη με μία κατάλληλη για το υγραέριο που υπάρχει (βλ. πίνακα καυστήρες) και βιδώστε την ξανά μέχρι τέρμα.
- Για το αέριο μεθάνιο γίνεται μια ρύθμιση της βίδας του ελάχιστου "B". Με δεξιόστροφη περιστροφή μειώνεται η ροή του αερίου, ενώ με αριστερόστροφη περιστροφή αυξάνεται η ροή του αερίου. Ενεργοποιήσετε τη συσκευή ακολουθώντας τις οδηγίες χρήσης και αφήστε την σε λειτουργία για περίπου 10 λεπτά στην μέγιστη ισχύ, μετά φέρτε το κουμπί στην θέση του ελάχιστου και προχωρήστε στην ρύθμιση της βίδας "B" (βλ. πίνακα καυστήρες).

3) Αντικατάσταση του ακροφύσιο του καυστήρα πιλότο (εικ. 3)

Προχωρήστε με το εξής τρόπο:

- Ξεβιδώνετε το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο "C"
- Αφαιρέστε το ακροφύσιο πιλότο "D" και αντικαταστήστε το με ένα που είναι κατάλληλο για το υγραέριο της παροχής (βλ. πίνακα καυστήρες).
- Η διάμετρος του ακροφύσιο αναφέρεται επάνω του.
- Μετά την αντικατάσταση βιδώστε ξανά το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο "C".

Αφού αλλάξατε την προεπιλογή, σημειώστε στην πινακίδα το νέο τύπο υγραερίου.

ΈΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή ακολουθώντας τις οδηγίες

χρήσης.
- Βεβαιωθείτε για την στεγανοποίηση της συσκευής.
- Ελέγξτε την αποδοτικότητας για την εκκένωση ατμών της εγκατάστασης.
- Βεβαιωθείτε για την ανάφλεξη και την ομαλότητα της φλόγας.
- Εκπαιδεύστε τον χρήστη για την λειτουργία και την συντήρηση της συσκευής με την βοήθεια του εγχειριδίου χρήσης και ενημερώστε τον ειδικά για όλες τις προειδοποιήσεις που πρέπει να τηρούνται για την ορθή χρήση της.

ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Μια βαλβίδα με θερμοστοιχείο επιτρέπει την διακοπή της ροής αερίου στον κύριο καυστήρα σε περίπτωση που σβήνει η φλόγα πιλότος. Για την επαναφορά της λειτουργίας πρέπει να επαναλαμβάνετε τις ενέργειες για την ανάφλεξη της διάταξης πιλότου.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Σας συμβουλεύουμε να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει σωστά και κατάλληλα εγκατασταθεί.

Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για ζημιές οι οποίες προκλήθηκαν από λανθασμένη εγκατάσταση, κακή συντήρηση ή αδεξιότητα στην χρήση.

- Η συσκευή προορίζεται για βιομηχανική χρήση και πρέπει να χρησιμοποιείται από εκπαιδευμένο προσωπικό.
- Αυτή η συσκευή θα προορίζεται στην χρήση για την οποία έχει σχεδιαστεί ειδικά. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη.
- Μην χρησιμοποιήστε τον εξοπλισμό ως φριτέζα καθώς δεν υπάρχει τρόπο να ελέγχεται η θερμοκρασία του λαδιού και αυτή θα μπορέσει να ξεπεράσει τους 230 °C με κίνδυνο πυρκαγιάς από το καυτό λάδι.
- Μη χρησιμοποιήστε ποτέ τη συσκευή με άδειο το δοχείο.
- Δεν επιτρέπεται καμιά μετατροπή στην ικανότητα εξαερισμού που προβλέπεται για την καύση.
- Πριν την θέση σε λειτουργία τη συσκευή, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΧΤΙΚΑΤΙΣΟΔΗΓΙΕΣΧΡΗΣΗΣΠΟΥΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ, με ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς περί διατάξεων ασφαλείας.
- Κλείστε πάντα τις βάνες τροφοδοσίας αερίου στο τέλος της χρήσης και κυρίως κατά τη συντήρηση και την επισκευή.
- Ακολουθείστε προσεχτικά τις διαδικασίες ψησίματος, ειδικά στην πρώτη περίοδο της χρήσης και μέχρι που η πρακτική και η εμπειρία σας επιτρέπουν να επιλέξετε αυτόνομα χρόνους και θερμοκρασίες ψησίματος
- Πριν την πρώτη θέση σε λειτουργία, καθαρίστε προσεχτικά τα δοχεία και το φόντο με ζεστό νερό και απορρυπαντικό για να αφαιρέσετε την λεπτή επικάλυψη από προστατευτικό λάδι.

ΠΛΗΡΩΣΗ ΔΟΧΕΙΟΥ

Ελέγξτε ότι η στρόφιγγα εκκένωσης είναι κλειστή. Όπου προβλέπεται, επεμβαίνετε στο κουμπί της στρόφιγγας για την πλήρωση νερού που βρίσκεται αριστερά στο ταμπλό της συσκευής.

ΕΚΚΕΝΩΣΗ ΔΟΧΕΙΟΥ

Η εκκένωση γίνεται επεμβαίνοντας στην στρόφιγγα εκκένωσης που βρίσκεται μέσα από το ντουλαπάκι κάτω από το θάλαμο καύσης. Για μερικά μοντέλα, η στρόφιγγα εκκένωσης βρίσκεται πάνω στο ταμπλό.

ΑΝΑΦΛΕΞΗ

Ανάφλεξη του καυστήρα πιλότου

Πατήστε και περιστρέψτε αριστερόστροφα το κουμπί της στρόφιγγας μέχρι τη θέση πιλότο (✷), περιμένετε τον απαραίτητο χρόνο για την έξοδο του αέρα από τους σωλήνες (μόνο για την πρώτη φορά), μετά πατήστε επαναλλαλημένα το πιεζοηλεκτρικό διακόπτη (⚡). Βεβαιωθείτε από την οπή στο μπροστινό μέρος του θαλάμου καύσης ότι ενεργοποιήθηκε η φλόγα πιλότος. Με την φλόγα αναμμένη, κρατήστε πατημένο το κουμπί για μερικά δευτερόλεπτα, και μετά αφήστε το. Εάν σβήσει η φλόγα πιλότος, επαναλαμβάνετε τη διαδικασία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Εάν για τυχόν βλάβη, η σπίθα δεν ανάβει, μπορείτε να προχωρήσετε σε χειροκίνητη ανάφλεξη.

Κρατήστε πατημένο το κουμπί στη θέση (✷) πλησιάστε μια φλόγα στον καυστήρα πιλότο από την οπή επιθεώρησης του θαλάμου καύσης.

Ανάφλεξη του κύριου καυστήρα

Ανάψτε την φλόγα του καυστήρα πιλότο και μετά φέρτε το κουμπί της στρόφιγγας στην θέση της μέγιστης ισχύος (🔥). Το υγραέριο θα φτάσει στο κύριο καυστήρα που θα ανάψει. Για να μειώσετε την ισχύ του καυστήρα φέρτε το κουμπί στη θέση του ελάχιστου (🔥).

ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ
PEL 25ST

Θέση	Βαθμοί °C
🔥 (ελάχιστο)	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
🔥 (μέγιστο)	90

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΗΜΑΡΙΚΩΝ
PEL 21S

Θέση
🔥 (ελάχιστο)
2
3
4
5
6
7
🔥 (μέγιστο)

ΣΒΗΣΙΜΟ

Για να σβήσετε τον κύριο καυστήρα αρκεί να περιστρέψτε δεξιόστροφα το κουμπί στρόφιγγα μέχρι την θέση (✷).

Για να απενεργοποιήσετε όλη τη συσκευή περιστρέψτε δεξιόστροφα το κουμπί στρόφιγγα μέχρι τη θέση (⬤).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Κατά το ψήσιμο με το βραστήρα ζυμαρικών πρέπει να κρατήστε λίγο ανοιχτή τη στρόφιγγα για την πλήρωση νερού: Αυτό είναι για να αφαιρέσετε τα περίσσια άμυλα από την οπή για το υπερβολικό γέμισμα και να κρατήσετε τη σωστή ποσότητα νερού μέσα στο δοχείο.
- ΜΗ ΕΝΕΡΟΓΠΟΙΗΣΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΙΝ ΤΗ ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΜΕ ΝΕΡΟ.
- Κατά την χρήση, τα πλευρικά της συσκευής φτάνουν σε υψηλές θερμοκρασίες. Δώστε προσοχή. Σε κάθε περίπτωση, και στις δυο πλευρές υπάρχουν αυτοκόλλητες ετικέτες που προειδοποιούν ότι πρόκειται για ζεστές επιφάνειες:



ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗΝ ΦΡΑΖΕΤΕ ΤΙΣ ΟΠΕΣ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΒΑΘΟΣ ΤΟΥ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΗΜΑΡΙΚΩΝ.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η κατασκευή των συσκευών γίνεται με τρόπο ούτω σώστε να απαιτείται ελάχιστη συντήρηση. Παρόλο αυτό όμως, σας συμβουλεύουμε να συνάψτε κάποιο συμβόλαιο τεχνικής υποστήριξης για να γίνει ο έλεγχος των συσκευών τουλάχιστον μια φορά τον χρόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ

Για όλα τα μοντέλα αρκεί να αφαιρέστε το ταμπλό, ξεβιδώνοντας τις βίδες στα κάτω άκρα, για να έχετε πρόσβαση στα μέρη προς αντικατάσταση.

- **Στρόφιγγα με βαλβίδα:** όλες οι συνδέσεις είναι εμφανείς. Με τα κατάλληλα κλειδιά, ξεβιδώστε τις συνδέσεις για την είσοδο και έξοδο αερίου, του πιλότου και του θερμοστοιχείου. Αντικαταστήστε την στρόφιγγα με μια καινούρια και ξαναβιδώστε το πιλότο και το θερμοστοιχείο.
- **Καυστήρας:** για την αντικατάσταση του καυστήρα πρέπει να ξεβιδώστε το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο από το ρακόρ βάση του ακροφύσιου, ξεβιδώστε τις δυο βίδες που σταθεροποιούν τον καυστήρα στο θάλαμο καύσης και αφαιρέστε το από την έδρα του. Βγάλτε από το βραχίονα του καυστήρα το ρακόρ βάση του ακροφύσιου ξεβιδώνοντας το παξιμάδι μπλοκαρίσματος και συναρμολογήστε το στο νέο καυστήρα. Επαναλαμβάνετε όλα τα βήματα με την ανάποδη σειρά για να επανασυναρμολογήσετε όλο το σύστημα.
- **ΘΕΡΜΟΣΤΟΙΧΕΙΟ:** Λασκάρετε το παξιμάδι που στερεώνει το θερμοστοιχείο στο βραστήρα πιλότο και τραβήξτε το έξω από την έδρα του. Ξεβιδώστε το παξιμάδι που στερεώνει το θερμοστοιχείο στην στρόφιγγα. Αντικαταστήστε το θερμοστοιχείο και επανασυναρμολογήσετε όλο το σύστημα.
- **Μπουζί:** βγάλτε το καλώδιο τροφοδοσίας και ξεβιδώστε το παξιμάδι μπλοκαρίσματος. Τοποθετήστε ένα νέο μπουζί προσέχοντας όμως να μην σφίγγετε υπερβολικά το παξιμάδι για να μην προκαλέσετε ζημιά στην κεραμική μόνωσης.
- **Εύκαμπτος σωλήνας τροφοδοσίας νερού:** σε περίπτωση αντικατάστασης, βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας δεν ακουμπάει στο θάλαμο καύσης.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- **Πριν καθαρίσετε την συσκευή, σβήστε την και αφήστε την να κρυώσει.**
- **Εάν η συσκευή τροφοδοτείται ηλεκτρικά, επεμβαίνετε στον διακόπτη αποζεύξεως για την απενεργοποίηση της ηλεκτρικής τροφοδοσίας.**

Ο προσεχτικός καθημερινός καθαρισμός της συσκευής εγγυάται για την τέλεια και μακρά λειτουργία της.

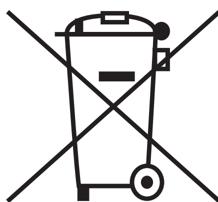
Οι ατσάλινες επιφάνειες καθαρίζονται με υγρό απορρυπαντικό για πιάτα και καυτό νερό με μαλακό πανί. Για επίμονη βρωμιά χρησιμοποιήστε αιθυλική αλκοόλη, ακετόνη ή κάποιο άλλο μη αλογονωμένο διαλυτικό. **Μην χρησιμοποιήστε λειαντικά απορρυπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικές ουσίες όπως υδροχλώριο, υδροχλωρικό οξύ (σπίρτο του άλατος) ή θειικό οξύ. Η χρήση οξέων μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής.**

Μην χρησιμοποιήστε βούρτσες, σύρμα καθαρισμού ή δίσκους λείανσης που κατασκευάζονται με άλλα μέταλλα ή κράματα που μπορούν να προκαλέσουν λεκέδες σκουριάς για αντίδραση. Για τον ίδιο λόγο αποφύγετε την επαφή με υλικά από σίδερο. Προσοχή σε σύρματα ή βούρτσες από ατσάλι, τα οποία παρόλο που δεν προκαλούν χημική αντίδραση, μπορούν όμως να δημιουργήσουν επικίνδυνες γρατσουνιές.

Εάν η βρωμιά είναι επίμονη, μην χρησιμοποιήστε, σε καμιά περίπτωση, γυαλόχαρτο ή σμυριδόχαρτο. Σας συμβουλεύουμε τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (όπως π.χ. Scotchbrite).

Αποφύγετε επίσης και προϊόντα για τον καθαρισμό ασημιού και προσέξτε και τους υδρατμούς από υδροχλώριο ή υδροχλωρικό οξύ κατά το σφουγγάρισμα δαπέδων.

Μην κατευθύνετε την ροή νερού κατευθείαν πάνω στην συσκευή: μπορεί να προκαλέσει ζημιές. Μετά τον καθαρισμό, ξεβγάλετε με καθαρό νερό και στεγνώστε με ένα πανί.



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ

Σε εφαρμογή των Οδηγιών 2002/95/ΕΚ, 2002/96/ΕΚ και 2003/108/ΕΚ, σχετικά με τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, καθώς και στην διάθεση καταλοίπων.

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου που απεικονίζεται επάνω στη συσκευή ή στην συσκευασία αυτής δείχνει ότι το προϊόν στο τέλος της ζωής λειτουργίας του πρέπει να συλλεχθεί χωριστά από τα άλλα απόβλητα.

Η διαφοροποιημένη συλλογή της παρούσας συσκευής η οποία έφθασε στο τέλος της ζωής λειτουργίας της οργανώνεται και διαχειρίζεται από τον κατασκευαστή. Ο χρήστης που θα θελήσει να πετάξει την παρούσα συσκευή θα πρέπει στην συνέχεια να επικοινωνήσει με τον κατασκευαστή και να ακολουθήσει το σύστημα που έχει υιοθετηθεί από αυτόν για να είναι δυνατή η χωριστή συλλογή της συσκευής η οποία έφθασε στο τέλος της ζωής λειτουργίας της. Η κατάλληλη διαφοροποιημένη συλλογή για την ακόλουθη διαδικασία της απορριφθείσας συσκευής προς ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση συμβατή με το περιβάλλον συμβάλλει στην αποφυγή ενδεχόμενων αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία και βοηθά την επαναχρησιμοποίηση και/ή ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται η συσκευή.

Η αυθαίρετη διάθεση του προϊόντος από την πλευρά του κατόχου επιφέρει την εφαρμογή των διοικητικών κυρώσεων που προβλέπονται από τον ισχύοντα κανονισμό.

PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN SÉRIE 600

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)
G6CP6	Plynový vařič těstovin s podestavbou	mm 600x600x900 (1020)

PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN SÉRIE 700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)
CPG40E	Plynový vařič těstovin s podestavbou	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Plynový vařič těstovin s podestavbou- 2 vaničky	mm 800x700x900 (1040)

PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN SÉRIE 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)
G9CP40	Plynový vařič těstovin s podestavbou	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Plynový vařič těstovin s podestavbou- 2 vaničky	mm 800x900x900 (1065)

PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN SÉRIE S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)
SG9CP40	Plynový vařič těstovin s podestavbou	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Plynový vařič těstovin s podestavbou- 2 vaničky	mm 800x900x900 (1060)

PLYNOVÁ VODNÍ LÁZEŇ SÉRIE 700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)
G7BM4M	Plynová vodní lázeň s podestavbou	mm 400x700x900 (1040)

PLYNOVÁ VODNÍ LÁZEŇ SÉRIE 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)
G9BM4M	Plynová vodní lázeň s podestavbou	mm 400x900x900 (1065)

PLYNOVÁ VODNÍ LÁZEŇ SÉRIE S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)
SG9BM4M	Plynová vodní lázeň s podestavbou	mm 400x900x900 (1060)

PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN - SÉRIE 600 TABULKA S TECHNICKÝMI ÚDAJI

MODEL	Jmenovitý výkon	Snížený výkon	Jmenovitý výkon G110	Jmenovitý výkon G120	Spotřeba lpg G30	Spotřeba lpg G31	Consumo Metano G20	Spotřeba metanu G25	Spotřeba metanu G25.1	Spotřeba metanu G2.350	Spotřeba metanu G27	Spotřeba městského plynu G110	Spotřeba městského plynu G120	Primární vzduch pro spalování	Typ konstrukce	Hořák	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN - SÉRIE 700 TABULKA S TECHNICKÝMI ÚDAJI

MODEL	Jmenovitý výkon	Snížený výkon	Jmenovitý výkon G110	Jmenovitý výkon G120	Spotřeba lpg G30	Spotřeba lpg G31	Consumo Metano G20	Spotřeba metanu G25	Spotřeba metanu G25.1	Spotřeba metanu G2.350	Spotřeba metanu G27	Spotřeba městského plynu G110	Spotřeba městského plynu G120	Primární vzduch pro spalování	Typ konstrukce	Hořák	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN - SÉRIE 900 / S900 TABULKA S TECHNICKÝMI ÚDAJI

MODEL	Jmenovitý výkon	Snížený výkon	Jmenovitý výkon G110	Jmenovitý výkon G120	Spotřeba lpg G30	Spotřeba lpg G31	Consumo Metano G20	Spotřeba metanu G25	Spotřeba metanu G25.1	Spotřeba metanu G2.350	Spotřeba metanu G27	Spotřeba městského plynu G110	Spotřeba městského plynu G120	Primární vzduch pro spalování	Typ konstrukce	Hořák	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G9CP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

PLYNOVÁ VODNÍ LÁZEŇ SÉRIE 700 - 900 - S900 TABULKA S TECHNICKÝMI ÚDAJI

MODEL	Jmenovitý výkon	Snížený výkon	Jmenovitý výkon G110	Jmenovitý výkon G120	Spotřeba lpg G30	Spotřeba lpg G31	Consumo Metano G20	Spotřeba metanu G25	Spotřeba metanu G25.1	Spotřeba metanu G2.350	Spotřeba metanu G27	Spotřeba městského plynu G110	Spotřeba městského plynu G120	Primární vzduch pro spalování	Typ konstrukce	Hořák	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6

NÁVOD K INSTALACI

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Výrobce prohlašuje, že spotřebiče byly vyrobeny v souladu se směrnicí 90/396/EHS a požaduje, aby byla instalace provedena v souladu s platnými právními předpisy, především co se týče výměny vzduchu a systému pro odvod spalin.

Poznámka: *výrobce odmítá veškerou odpovědnost za přímé a nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, poškozením, nedostatečnou údržbou, neodborným používáním a veškerými ostatními příčinami uvedenými v článcích týkajících se prodejních podmínek.*

- Spotřebič je určený pro profesionální používání a mohou ho obsluhovat pouze kvalifikovaní pracovníci.
- Pečlivě si přečtěte tento návod, neboť obsahuje pokyny týkající se bezpečné instalace, obsluhy a údržby.
- Tento návod je nutné uschovat společně se spotřebičem pro budoucí použití.
- V případě prodeje nebo postoupení spotřebiče ho předejte včetně návodu, aby si nový uživatel i instalační pracovník mohli přečíst informace týkající se provozu spotřebiče a příslušná upozornění.

INSTALACE SPOTŘEBIČE

- Instalační operace, případnou přestavbu spotřebiče na jiný typ plynu, jeho uvedení do provozu a odstraňování problémů na zařízeních a rozvodech **mohou provádět pouze kvalifikovaní pracovníci** v souladu s italskými normami UNI-CIG 8723, zákonem 46 a oběžníkem č. 68, ve znění následujících předpisů.
- Plynová zařízení a rozvody a příslušné instalační prostory musí odpovídat platným právním předpisům. Především je nutné zvážit skutečnost, že pro spalování se vyžaduje 2 m^3/h vzduchu pro každý kW instalovaného výkonu a že je nutné dodržovat **normy pro prevenci úrazů**.

INSTALACE SPOTŘEBIČŮ

- Vytáhněte spotřebič z obalu a umístěte ho do prostoru, kde se bude používat. Vyrovnejte ho pomocí vodováhy a seřiďte jeho výšku pomocí nastavitelných nožiček či jiným způsobem.
- Některé části spotřebiče jsou chráněné pomocí adhezní umělohmotné fólie, kterou je nutné před uvedením spotřebiče do provozu odstranit; zbytky lepidla je nutné opatrně vyčistit (nepoužívejte abrazivní přípravky).
- Obložení okolních stěn z hořlavých materiálů musí být chráněná proti tepelnému záření: buď prostřednictvím žáruvzdorných materiálů anebo tak, že umístíte spotřebič do vzdálenosti alespoň 100 mm od bočních a zadních stěn.

ODVOD KOUŘOVÝCH PLYN

Spotřebič je nutné umístit do prostoru upraveného pro odvod kouřových plynů v souladu s instalačními předpisy a nařízeními. Naše spotřebiče jsou považované (viz tabulka Technické údaje) za:

Plynová zařízení typu “A”
Zařízení typu A1 musí být nainstalovaná v dostatečně větraných prostorech, aby nedošlo ke koncentraci zdraví škodlivých látek v místnosti, kde je spotřebič nainstalovaný. Tato zařízení nejsou určená pro připojení k potrubí pro odvod kouřových plynů.
Tato zařízení musí odvádět kouřové plyny do příslušných odsavačů nebo podobných zařízení, která jsou propojená s funkčním komínem, anebo musí vypouštět kouřové plyny přímo do ovzduší.
Alternativně je možné použít odsavač vzduchu, který vypouští spaliny přímo do ovzduší; minimální odsávací kapacita tohoto zařízení je 1/m^3/h spalin pro každý kW příkonu připojených spotřebičů.

PŘIPOJENÍ K VODOVODNÍ SÍTI

Připojte přívodní potrubí vody k distribuční síti pomocí mechanického filtru a uzavíracího kohoutku.
Před zapojením filtru nechte vytéct dostatečné množství vody, aby mohlo dojít k odstranění železného odpadu, který může být v potrubí usazený.

ODVOD VODY

Připojte k vodovodní síti i odvodní potrubí vody spotřebičů.

PŘIPOJENÍ K DISTRIBUČNÍ SÍTI PLYNU

Před instalací ověřte kompatibilitu místní distribuční sítě plynu (typ a tlak plynu) s regulací spotřebiče; v opačném případě přistupte k přestavbě spotřebiče na jiný typ plynu. Regulace spotřebiče a příslušné podmínky jsou uvedené na identifikačním štítku.
Připojení k distribuční síti je nutné provést pomocí kovového potrubí z pozinkované oceli nebo mědi, které musí být viditelné.
Každý spotřebič musí být k distribuční síti připojený pomocí vlastního uzavíracího kohoutku, jenž musí být umístěný na snadno přístupném místě, abyste ho mohli po ukončení práce vždy zavřít. Propojení mezi potrubím spotřebičů a plynovým potrubím je nutné provést pomocí kovové třídílné spojky pro zajištění snadnější demontáže a následovné montáže zařízení. Utěsnění a nepropustnost na spojovacích závitech je možné zajistit pomocí materiálů, které jsou vhodné pro plynová připojení (viz prohlášení výrobce).

UVEDENÍ DO PROVOZU

Kontrola jmenovitého tepelného výkonu

Tepelný výkon zařízení je nutné zkontrolovat, podle pokynů uvedených v tomto návodu, v případě instalace nového spotřebiče, přechodu a/nebo přestavby na jiný typ plynu a po provedení jakéhokoliv údržbářského zásahu.
Není stanovená žádná jiná možnost regulace tepelného výkonu.
Provoz zařízení při jmenovitém tepelném výkonu a při minimu je možné zajistit naměřením správného tlaku a kontrolou trysek, které musí odpovídat stanoveným parametrům. Operace, které je nutné za tímto účelem provést, jsou vyjmenované v následujících odstavcích. Po této kontrole je nutné zkontrolovat provoz zařízení podle pokynů uvedených v odstavci "**kontrola provozu**".

KONTROLA PŘÍVODNÍHO TLAKU

Přívodní tlak je nutné měřit pomocí kapalinového tlakoměru (např. tlakoměr U, minimální definice 0,1 mbar).

- Vytáhněte šroub "A" ze zásuvky pro regulaci tlaku na vstupu potrubí (obr. 1).
- Zapojte tlakoměr U.
- Zapněte zařízení.
- Změřte přívodní tlak.
- Jestliže tlak neodpovídá stanoveným hodnotám (viz štítek s technickými údaji), zařízení nesmíte v žádném případě používat. V tomto případě je nutné informovat dodavatele plynu.
- Jakmile měření dokončíte, odstraňte tlakoměr U a našroubujte těsnící šroub.

KONTROLA ÚNIKU PLYNU

Po dokončení instalace je nutné zkontrolovat, jestli nedochází k úniku plynu, což můžete zjistit tak, že na spojky a koncovky potrubí štětcem nanesete mýdlovou vodu; v případě i minimálního úniku plynu dojde k vytvoření mýdlových bublin.
Případné úniky plynu je dále možné zjistit tak, že budete po dobu 10 minut kontrolovat plynoměr, je-li nainstalovaný, abyste zaznamenali případný průchod plynu.

POZOR: pro zjištění případného úniku plynu nikdy nepoužívejte plamen.

PŘESTAVBA NA JINÉ TYPY PLYNU

Spotřebič byl vyrobený a schválený pro provoz s typem plynu, který je uvedený na štítku s technickými údaji. Jestliže plyn, pro který je spotřebič nastavený, neodpovídá plynu distribuční sítě, spotřebič je nutné přestavit a to podle následujících pokynů.

1) Výměna trysky hořáku
K tryskám se dostanete po otevření dvířek skříně anebo tak, že odmontujete ovládací panel.
Odšroubujte trysky a vyměňte je za nové podle údajů uvedených v tabulce Hořáky. Nezapomeňte uschovat a znovu namontovat těsnění tam, kde je to potřeba.

2) Výměna nebo seřízení trysky minima (obr. 2)
K tryskám se dostanete po odmontování ovládacího panelu.

- Pro LPG odšroubujte regulační šroub minima "B" kohoutku a vyměňte ho za šroub, který odpovídá příslušnému typu plynu (viz tabulka Hořáky); tento šroub zašroubujte na doraz.
- Pro zemní plyn je nutné seřídit regulační šroub minima "B". Otáčením šroubu ve směru hodinových ručiček dojde ke snížení toku plynu, zatímco otáčením šroubu proti směru hodinových ručiček dojde ke zvýšení toku plynu. Zapněte spotřebič podle návodu k obsluze a nechte ho v provozu při maximálním výkonu po dobu 10 minut. Poté otočte ovládací knoflík do polohy minima a seřiďte šroub "B" (viz tabulka Hořáky).

3) Výměna zapalovacího hořáku (obr. 3)
Postupujte podle následujících pokynů:

- Odšroubujte přítlačnou matici "C".
- Vytáhněte zapalovací trysku "D" a vyměňte ji za trysku odpovídající příslušnému typu plynu (viz tabulka hořáky).
- Průměr trysky je uvedený na tělu trysky.
- Po dokončení výměny našroubujte přítlačnou matici "C".

Po provedení výměny uveďte na štítku nový typu plynu.

KONTROLA PROVOZU

- Zapněte zařízení podle návodu k obsluze.
- Zkontrolujte utěsnění zařízení.
- Zkontrolujte systém pro odvod spalin.
- Zkontrolujte správné zapalování a pravidelnost plamenu.
- Poučte uživatele o provozu a údržbě zařízení za použití návodu a informujte ho především o veškerých nařízeních, která je nutné dodržovat pro zajištění správného provozu a používání spotřebiče.

BEZPEČNOSTNÍ ZAŘÍZENÍ

Ventilový kohoutek s termočlánkem, který umožňuje přerušit tok plynu k hlavnímu hořáku v případě, že dojde k vypnutí zapalovacího hořáku. Pro obnovení provozu je nutné zopakovat operace týkající se zapálení zapalovacího hořáku.

NÁVOD K OBLUZE

Doporučujeme zkontrolovat, jestli byla instalace provedená vhodným způsobem.
Výrobce není odpovědný za škody způsobené nesprávnou instalací, nedokonalou údržbou a neodborným používáním.

- Spotřebič je určený pro profesionální používání a mohou

ho obsluhovat pouze kvalifikovaní pracovníci.
- Toto zařízení musí být používáno pro účely, pro které bylo vyrobeno. Jakékoliv jiné použití je považované za nevhodné.
- Nepoužívejte spotřebič jako fritézu, neboť teplota oleje by byla nekontrolovatelná a mohla by překročit 230 °C, což s sebou nese nebezpečí vzplanutí a hoření použitého oleje.
- Nepoužívejte spotřebič v případě, že je prázdná vanička.
- Je zakázáno jakkoliv měnit kapacitu větrání pro spalování.
- Před uvedením spotřebiče do provozu SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE POKYNY UVEDENÉ V TÉTO BROŽUŘE. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním nařízením.
- Po použití zařízení vždy zavřete přívodní kohoutky plynu, především během údržbářských zásahů a oprav.
- Pečlivě se řiďte pokyny pro vaření, především v počátečním období, dokud vám praxe a nabyté zkušenosti neumožní osobně si zvolit délku a teplotu přípravy jídel.
- Před zprovozněním spotřebiče pečlivě umyjte vaničky a plechy pomocí teplé vody a čisticího přípravku, aby došlo k odstranění ochranné vrstvy oleje, kterou jsou pokryté.

NAPUŠTĚNÍ VANIČKY

Zkontrolujte, jestli je vypouštěcí kohoutek zavřený. Kde je to stanovené, použijte ovládací knoflík napouštěcího kohoutku, který je umístěný v levé části ovládacího panelu spotřebiče.

VYPUŠTĚNÍ VANIČKY

Pro vypuštění vaničky použijte ovládací knoflík vypouštěcího kohoutku, který je umístěný uvnitř skříně pod spalovací komorou. U některých modelů je vypouštěcí kohoutek umístěný na ovládacím panelu.

ZAPÁLENÍ

Zapálení zapalovacího hořáku

Stiskněte ovládací knoflík kohoutku a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček až do polohy zapalování (✷). Počkejte, dokud nedojde k vypuštění vzduchu z potrubí (pouze poprvé), a poté několikrát stiskněte tlačítko piezoelektrického zapalovače (⚡). Pomocí příslušného otvoru na přední straně spalovací komory zkontrolujte, jestli došlo k zapálení zapalovacího hořáku. Po zapálení hořáku nechte ovládací knoflík stisknutý ještě několik sekund a poté ho pusťte. Jestliže se zapalovací hořák vypne, operaci zopakujte.

POZNÁMKA

Jestliže z jakéhokoliv důvodu nedojde ke vzniku jiskry, zapálení je možné provést ručně.

Držte stisknutý ovládací knoflík v poloze (✷) a přibližte k zapalovacímu hořáku plamen pomocí kontrolního otvoru spalovací komory.

Zapálení hlavního hořáku

Po zapálení zapalovacího hořáku otočte ovládací knoflík kohoutku do polohy maximálního výkonu (🔥). Dojde k přívodu plynu k hlavnímu hořáku, který se zapálí. Pro snížení výkonu hořáku otočte ovládací knoflík směrem k poloze minima (🔥).

VODNÍ LÁZEŇ
PEL 25ST

Poloha	Stupně °C
🔥 (min)	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
🔥 (max)	90

VAŘIČ TĚSTOVIN
PEL 21S

Poloha
🔥 (min)
2
3
4
5
6
7
🔥 (max)

VYPNUTÍ

Pro zapnutí hlavního hořáku stačí otočit ovládací knoflík do polohy (✷).

Pro celkové vypnutí spotřebiče otáčejte ovládacím knoflíkem ve směru hodinových ručiček až do polohy (●).

UPOZORNĚNÍ A RADY

- Během vaření pomocí vařiče těstovin je nutné nechat lehce otevřený napouštěcí kohoutek vody, aby mohlo dojít k odstranění přílišných škrobů pomocí přepadového otvoru a k zajištění správné úrovně vody ve vaničce.
- NIKDY ZAŘÍZENÍ NEZAPÍNEJTE PŘED NAPUŠTĚNÍM VANIČKY.
- Během používání mohou boční stěny spotřebiče dosáhnout vysokých teplot. Buďte opatrní. Na obou bočních stranách spotřebiče je nicméně nalepený štítek upozorňující na teplý povrch:



POZOR: NEUCPÁVEJTE VĚTRACÍ OTVORY VE SPODNÍ ČÁSTI VAŘIČE TĚSTOVIN.

ÚDRŽBA

Zařízení bylo vyrobené tak, aby bylo nezbytné provádět pouze několik málo zásahů spojených s údržbou. Přesto však uživateli doporučujeme, aby podepsal servisní smlouvu, na základě které specializovaní pracovníci našeho servisního střediska anebo jiný specializovaný technik alespoň jednou za rok provedou kontrolu spotřebiče.

NÁHRADNÍ DÍLY - VÝMĚNA

Pro přístup k dílům, které je nutné vyměnit, stačí u všech modelů sejmout kryt (ovládací panel) a to odšroubováním šroubů, které jsou umístěné na spodních hranách.

- **Ventilový kohoutek:** veškeré spoje jsou viditelné. Pomocí příslušných klíčů odšroubujte spoje pro přívod a odvod plynu, zapalovací hořák a termočlánek. Vyměňte kohoutek a opět zapojte zapalovací hořák a termočlánek.
- **Hořák:** pro výměnu hořáku odšroubujte přítlačnou matici dvoukuželu, odšroubujte dva šrouby, kterými je hořák upevněný ve spalovací komoře, a vytáhněte ho. Odšroubujte upínací matici a sejměte z držáku hořáku spojovací část s tryskou a nakonec namontujte nový hořák. Nakonec tyto operace zopakujte v opačném pořadí a vše znovu namontujte.
- **Termočlánek:** uvolněte upínací matici termočlánku na zapalovacím hořáku a vytáhněte ji. Odšroubujte upínací matici termočlánku na kohoutku. Vyměňte termočlánek a vše znovu namontujte.
- **Svíčka:** sejměte napájecí kabel a odšroubujte upínací matici. Namontujte novou svíčku a dávejte přitom pozor, abyste příliš neutáhli matici, neboť by mohla poškodit izolační keramickou část.
- **Hadice pro přívod vody:** v případě výměny této hadice se ujistěte, že se nedotýká spalovací komory.

PÉČE O ZAŘÍZENÍ

POZOR!

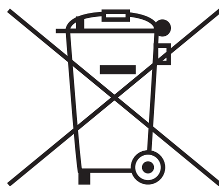
- **Před čištěním zařízení ho vypněte a nechte vychladnout.**
- **V případě elektrických zařízení vypněte přívod elektrického proudu pomocí příslušného vypínače.**

Pečlivé každodenní čištění zaručuje správný provoz a dlouhou životnost zařízení.

Ocelové části zařízení je nutné čistit pomocí teplé vody a čistícího prostředku za použití navlhčené hadry; pro odstranění odolnější špíny použijte etanol, aceton nebo jiné rozpouštědlo neobsahující halogeny; **nikdy nepoužívejte abrazivní a korozívní čistící prostředky jako je kyselina solná / chlorovodíková nebo sírová. Použití kyselin může ohrozit správnou funkci a bezpečnost zařízení.**

Nepoužívejte kartáče, drátěnky nebo abrazivní kotouče vyrobené z jiných materiálů nebo slitin, které by mohly způsobit vytvoření rezavých skvrn na povrchu zařízení. Ze stejného důvodu zamezte kontaktu s železnými předměty. Pozor na kartáče a drátěnky z nerezové oceli, které sice nezpůsobují kontaminaci povrchů, ale mohou je poškrábat.

I když je zařízení velmi špinavé, nikdy nepoužívejte skelný nebo smirkový papír; v tomto případě doporučujeme použít syntetické houby (např. houba Scotchbrite). Dále je zakázáno používat přípravky na čištění stříbra a je nutné dávat pozor na výpary kyseliny solné nebo sírové, které mohou vznikat například při čištění podlah. **Nikdy na zařízení nesměrujte stříkající vodu, neboť by mohlo dojít k jeho poškození.** Po vyčištění zařízení ho řádně opláchněte čistou vodou a pečlivě ho vysušte za použití suché hadry.



INFORMACE PRO UŽIVATELE

na základě směrnice 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních a likvidaci odpadů

Symbol přeškrtnutého kontejneru na zařízení nebo jeho obalu značí, že je nutné výrobek na konci jeho životnosti likvidovat odděleně od ostatních odpadů.

Oddělený sběr tohoto zařízení, po ukončení jeho životnosti, je organizovaný a řízený výrobcem. Uživatel, který se chce zbavit tohoto zařízení, musí zkontaktovat výrobce a řídit se systémem výrobce pro oddělený sběr. Vhodný oddělený sběr, za účelem následující recyklace, zpracování anebo ekologicky kompatibilního zneškodnění zařízení, přispívá k zabránění možných negativních dopadů na životní prostředí a zdraví a podporuje opětovné použití a/nebo recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení vyrobené.

Neoprávněné zneškodnění výrobku ze strany majitele s sebou nese správní sankce stanovené platnými právními předpisy.

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA 600

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
G6CP6	Plynový varič cestovín s podstavbou	mm 600x600x900 (1020)

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA 700

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
CPG40E	Plynový varič cestovín s podstavbou	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Plynový varič cestovín s podstavbou - 2 vasche	mm 800x700x900 (1040)

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA 900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
G9CP40	Plynový varič cestovín s podstavbou	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Plynový varič cestovín s podstavbou - 2 vasche	mm 800x900x900 (1065)

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA S900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
SG9CP40	Plynový varič cestovín s podstavbou	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Plynový varič cestovín s podstavbou - 2 vasche	mm 800x900x900 (1060)

PLYNOVÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA 700

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
G7BM4M	Plynový vodný kúpeľ s podstavbou	mm 400x700x900 (1040)

PLYNOVÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA 900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
G9BM4M	Plynový vodný kúpeľ s podstavbou	mm 400x900x900 (1065)

PLYNOVÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA S900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
SG9BM4M	Plynový vodný kúpeľ s podstavbou	mm 400x900x900 (1060)

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN - SÉRIA 600 — TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

MODEL	Nominálny výkon	Znížený výkon	Nominálny výkon G110	Nominálny výkon G120	Spotreba lpg G30	Spotreba lpg G31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Spotreba metánu G25.1	Spotreba metánu G2.350	Spotreba metánu G27	Spotreba mestského plynu G110	Spotreba mestského plynu G120	Primárny vzduch pre spaľovanie	Typ konštrukcie	Horák	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		poč.	kW
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN - SÉRIA 700 — TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

MODEL	Nominálny výkon	Znížený výkon	Nominálny výkon G110	Nominálny výkon G120	Spotreba lpg G30	Spotreba lpg G31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Spotreba metánu G25.1	Spotreba metánu G2.350	Spotreba metánu G27	Spotreba mestského plynu G110	Spotreba mestského plynu G120	Primárny vzduch pre spaľovanie	Typ konštrukcie	Horák	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		poč.	kW
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN - SÉRIA 900 / S900 — TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

MODEL	Nominálny výkon	Znížený výkon	Nominálny výkon G110	Nominálny výkon G120	Spotreba lpg G30	Spotreba lpg G31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Spotreba metánu G25.1	Spotreba metánu G2.350	Spotreba metánu G27	Spotreba mestského plynu G110	Spotreba mestského plynu G120	Primárny vzduch pre spaľovanie	Typ konštrukcie	Horák	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		poč.	kW
G9CP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

PLYNOVÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA 700 - 900 - S900 — TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

MODEL	Nominálny výkon	Znížený výkon	Nominálny výkon G110	Nominálny výkon G120	Spotreba lpg G30	Spotreba lpg G31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Spotreba metánu G25.1	Spotreba metánu G2.350	Spotreba metánu G27	Spotreba mestského plynu G110	Spotreba mestského plynu G120	Primárny vzduch pre spaľovanie	Typ konštrukcie	Horák	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		poč.	kW
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6

NÁVOD NA INŠTALÁCIU

VYHLÁSENIE O ZHODE

Výrobca vyhlasuje, že spotrebiče boli vyrobené v súlade so smernicou 90/396/EHS a žiada, aby bola inštalácia vykonaná v súlade s platnými právnymi predpismi, predovšetkým z pohľadu výmeny vzduchu a systému na odvod spalín.

***Poznámka:** výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za priame a nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, poškodením, nedostatočnou údržbou, neodborným používaním a všetkými ostatnými príčinami uvedenými v článkoch týkajúcich sa predajných podmienok.*

- Spotrebič je určený na profesionálne používanie a môžu ho obsluhovať len kvalifikovaní pracovníci.
- Starostlivo si prečítajte tento návod, pretože obsahuje pokyny týkajúce sa bezpečnej inštalácie, obsluhy a údržby.
- Tento návod je nevyhnutné uschovať spoločne so spotrebičom pre budúce použitie.
- V prípade predaja alebo postúpenia spotrebiča ho odovzdajte vrátane návodu, aby si nový užívateľ aj inštalačný pracovník mohli prečítať informácie týkajúce sa prevádzky spotrebiča a príslušné upozornenia.

INŠTALÁCIA SPOTREBIČA

- Inštalačné operácie, prípadnú prestavbu spotrebiča na iný typ plynu, jeho uvedenie do prevádzky a odstraňovanie problémov na zariadeniach a rozvodoch **môžu vykonávať len kvalifikovaní pracovníci** v súlade s talianskymi normami UNI-CIG 8723, zákonom 46 a obežníkom č. 68, v znení nasledujúcich predpisov.
- Plynové zariadenia, rozvody a príslušné inštalačné priestory musia zodpovedať platným právnym predpisom. Predovšetkým je nevyhnutné vziať do úvahy skutočnosť, že na spaľovanie je treba 2 m^3/h vzduchu na každý kW inštalovaného výkonu, a že je nevyhnutné dodržovať **normy týkajúce sa prevencie úrazov.**

INŠTALÁCIA SPOTREBIČOV

- Vyberte spotrebiče z obalu a umiestnite ich do priestoru, kde budú používané. Vyrovnajte ich pomocou vodováhy a upravte ich výšku pomocou nastaviteľných nožičiek alebo iným spôsobom.
- Niektoré časti sú chránené pomocou adhéznej umelohmotnej fólie, ktorú je nevyhnutné pred uvedením spotrebiča do prevádzky odstrániť; zvyšky lepidla je nevyhnutné opatrne vyčistiť (nepoužívajte abrazívne prípravky).
- Obloženie okolitých stien z horľavých materiálov musí byť chránené proti tepelnému žiareniu: buď prostredníctvom žiaruvzdorných materiálov alebo tak, že umiestnite spotrebiče do vzdialenosti aspoň 100 mm od bočných a zadných stien.

ODVOD DYMOVÝCH PLYNOV

Spotrebiče musia byť umiestnené v priestoroch upravených pre odvod dymových plynov v súlade s inštalačnými predpismi a nariadeniami. Naše spotrebiče sú považované (viď tabuľku Technické údaje) za:

Plynové zariadenia typu „A“
Zariadenia typu A1 musia byť nainštalované v dostatočne vetraných priestoroch, aby nedošlo ku koncentrácii zdraviu škodlivých látok v miestnosti, kde je spotrebič nainštalovaný.
Tieto zariadenia nie sú určené na pripojenie k potrubiu pre odvod dymových plynov.
Tieto zariadenia musia odvádzať dymové plyny do príslušných odsávačov alebo podobných zariadení, ktoré sú prepojené s funkčným komínom, alebo musia vypúšťať dymové plyny priamo do ovzdušia.
Alternatívne je možné použiť odsávač vzduchu, ktorý vypúšťa spaliny priamo do ovzdušia; minimálna odsávacia kapacita tohto zariadenia je 1/m^3/h spalín na každý kW príkonu pripojených spotrebičov.

PRIPOJENIE K VODOVODNEJ SIETI

Pripojte prívodné potrubie vody k distribučnej sieti pomocou mechanického filtra a zatváracieho kohútika.
Pred zapojením filtra nechajte vytiecť dostatočné množstvo vody, aby mohlo dôjsť k odstráneniu železného odpadu, ktorý môže byť v potrubí usadený.

ODVOD VODY

Pripojte k vodovodnej sieti aj odvodné potrubia vody spotrebičov.

PRIPOJENIE K DISTRIBUČNEJ SIETI PLYNU

Pred vykonaním inštalácie overte kompatibilitu miestnej distribučnej siete plynu (typ a tlak plynu) s reguláciou spotrebiča; v opačnom prípade pristúpte k prestavbe spotrebiča na iný typ plynu. Regulácia spotrebiča a príslušné podmienky sú uvedené na identifikačnom štítku.
Pripojenie k distribučnej sieti je nevyhnutné vykonať pomocou kovového potrubia z pozinkovanej ocele alebo medi, ktoré musí byť viditeľné.
Každý spotrebič musí byť pripojený k distribučnej sieti pomocou vlastného zatvárateľného kohútika, ktorý musí byť umiestnený na ľahko prístupnom mieste, aby ste ho mohli po dokončení práce vždy zatvoriť. Prepojenie medzi potrubím spotrebičov a plynovým potrubím je nevyhnutné vykonať pomocou kovovej trojdielnej spojky na zabezpečenie jednoduchšej demontáže a nasledovnej montáže zariadenia.
Utesnenie a nepriepustnosť na spojovacích závitoch je možné zabezpečiť pomocou materiálov, ktoré sú vhodné pre plynové pripojenia (viď vyhlásenie výrobcu).

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

Kontrola menovitého tepelného výkonu

Tepelný výkon zariadenia je nevyhnutné skontrolovať podľa pokynov uvedených v tomto návode, v prípade inštalácie nového spotrebiča, prechodu a/alebo prestavby na iný typ plynu a po vykonaní akéhokoľvek zásahu, ktorý je spojený s údržbou.

Nie je stanovená žiadna iná možnosť regulácie tepelného výkonu.

Prevádzku zariadenia pri menovitom tepelnom výkone a pri minime je možné zabezpečiť nameraním správneho tlaku a kontrolou trysiek, ktoré musia zodpovedať stanoveným parametrom. Operácie, ktoré je nevyhnutné za týmto účelom vykonať, sú vymenované v nasledujúcich odsekoch. Po tejto kontrole je potrebné skontrolovať prevádzku zariadenia podľa pokynov uvedených v odseku **„kontrola prevádzky“**.

KONTROLA PRÍVODNÉHO TLAKU

Prívodný tlak je nevyhnutné merať pomocou kvapalinového tlakomeru (napr. tlakomer U, minimálna definícia 0,1 mbar).

- Vytiahnite skrutku „A“ zo zásuvky na reguláciu tlaku na vstupe potrubia (obr. 1).
- Zapojte tlakomer U.
- Zapnite zariadenie.
- Odmerajte prívodný tlak.
- Ak tlak nezodpovedá stanoveným hodnotám (viď štítok s technickými údajmi), zariadenie nesmiete v žiadnom prípade používať. V tomto prípade je nevyhnutné informovať dodávateľa plynu.
- Po dokončení merania odstráňte tlakomer U a naskrutkujte tesniacu skrutku.

KONTROLA ÚNIKU PLYNU

Po dokončení inštalácie je nevyhnutné skontrolovať, či nedochádza k úniku plynu, čo môžete zistiť tak, že na spojky a koncovky potrubí štetcom nanesiete mydlovú vodu; v prípade čo len minimálneho úniku plynu dôjde k vytvoreniu mydlových bublín.

Prípadné úniky plynu môžete tiež zistiť tak, že budete po dobu 10 minút kontrolovať plynomer, či je nainštalovaný, aby ste zaznamenali prípadný priechod plynu.

POZOR: na zistenie prípadného úniku plynu nikdy nepoužívajte plameň.

TPRESTAVBA NA INÉ TYPY PLYNU

Spotrebič bol vyrobený a schválený na prevádzku s typom plynu, ktorý je uvedený na štítku s technickými údajmi. V prípade, že plyn, pre ktorý je spotrebič nastavený, nezodpovedá plynu distribučnej siete, je nevyhnutné spotrebič prestavať, a to podľa nasledujúcich pokynov.

1) Výmena trysky horáku

K tryskám sa dostanete po otvorení dvierok skrine alebo tak, že odmontujete ovládací panel.

Odskrutkujte trysky a vymeňte ich za nové podľa údajov uvedených v tabuľke Horáky. Nezabudnite uschovať a znovu namontovať tesnenia tam, kde je to treba.

2) Výmena alebo nastavenie trysky minima (obr. 2)

K tryskám sa dostanete po odmontovaní ovládacieho panelu.

- Pre LPG odskrutkujte regulačnú skrutku minima „B“ kohútika a vymeňte ju za skrutku, ktorá zodpovedá príslušnému typu plynu (viď tabuľku Horáky); túto skrutku zaskrutkujte na doraz.
- Pre zemný plyn je nevyhnutné nastaviť regulačnú skrutku minima „B“. Otáčaním skrutky v smere hodinových ručičiek dôjde k zníženiu toku plynu, zatiaľ čo otáčaním skrutky proti smeru hodinových ručičiek dôjde k zvýšeniu toku plynu. Zapnite spotrebič podľa návodu na obsluhu a nechajte ho v prevádzke pri maximálnom výkone po dobu 10 minút. Potom otočte ovládací gombík do polohy minima a nastavte skrutku „B“ (viď tabuľku Horáky).

3) Výmena zapaľovacieho horáku (obr. 3)

Postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Odskrutkujte prítlačnú maticu „C“.
- Vytiahnite zapaľovaciu trysku „D“ a vymeňte ju za trysku zodpovedajúcu príslušnému typu plynu (viď tabuľku Horáky).
- Priemer trysky je uvedený na tele trysky.
- Po dokončení výmeny naskrutkujte prítlačnú maticu „C“.

Po vykonaní výmeny uveďte na štítok nový typ plynu.

KONTROLA PREVÁDZKY

- Zapnite zariadenie podľa návodu na obsluhu.
- Skontrolujte utesnenie zariadenia.
- Skontrolujte systém na odvod spalín.
- Skontrolujte správne zapaľovanie a pravidelnosť plameňa.
- Poučte užívateľov o prevádzke a údržbe zariadenia pri použití návodu a informujte ich predovšetkým o všetkých nariadeniach, ktoré je nevyhnutné dodržiavať na zabezpečenie správnej prevádzky a používania spotrebiča.

BEZPEČNOSTNÉ ZARIADENIA

Ventilový kohútik s termočlánkom, ktorý umožňuje prerušiť tok plynu k hlavnému horáku v prípade, že dôjde k vypnutiu zapaľovacieho horáku. Na obnovenie prevádzky je nevyhnutné zopakovať operácie týkajúce sa zapálenia zapaľovacieho horáku.

NÁVOD NA OBLUHU

Odporúčame skontrolovať, či bola inštalácia vykonaná vhodným spôsobom.

Výrobca nie je zodpovedný za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, nedokonalou údržbou a neodborným používaním.

- Spotrebič je určený na profesionálne používanie a môžu ho obsluhovať len kvalifikovaní pracovníci.
- Toto zariadenie musí byť používané na účely, pre ktoré bolo vyrobené. Akékoľvek iné použitie je považované za nevhodné.
- Nepoužívajte spotrebič ako fritézu, pretože teplota oleja by bola nekontrolovateľná a mohla by prekročiť 230 °C, čo so sebou nesie nebezpečenstvo vzplanutia a horenie použitého oleja.
- Nepoužívajte spotrebič v prípade, že je prázdna vanička.
- Je zakázané akokoľvek meniť kapacitu vetrania na spaľovanie.
- Pred uvedením spotrebiča do prevádzky SI STAROSTLIVO PREČÍTAJTE POKYNY UVEDENÉ V TEJTO BROŽÚRE. Zvláštnu pozornosť venujte bezpečnostným nariadeniam.
- Po použití zariadenia vždy zatvorte prívodné kohútiky plynu, predovšetkým počas zákrokov spojených s údržbou a opravami.
- Starostlivo sa riaďte podľa pokynov pre varenie, predovšetkým v počiatočnom období, pokiaľ vám prax a získané skúsenosti neumožnia osobne si zvoliť dĺžku a teplotu prípravy jedál.
- Pred uvedením spotrebiča do prevádzky starostlivo umyte vaničky a plechy pomocou teplej vody a čistiaceho prípravku, aby došlo k odstráneniu ochrannej vrstvy oleja, ktorou sú pokryté.

NAPUSTENIE VANIČKY

Skontrolujte, či je vypúšťací kohútik zatvorený. Tam, kde je to stanovené, použite ovládací gombík napúšťacieho kohútika, ktorý je umiestnený v ľavej časti ovládacieho panelu spotrebiča.

VYPUSTENIE VANIČKY

Na vypustenie vaničky použite ovládací gombík vypúšťacieho kohútika, ktorý je umiestnený vo vnútri skrine pod spaľovacou komorou. Pri niektorých modeloch je vypúšťací kohútik umiestnený na ovládacom paneli.

ZAPÁLENIE

Zapálenie zapaľovacieho horáku

Stlačte ovládací gombík kohútika a otáčajte ním proti smeru hodinových ručičiek až do polohy zapaľovania (✷). Počkajte, pokiaľ nedôjde k vypusteniu vzduchu z potrubia (len prvýkrát), a potom niekoľkokrát stlačte tlačidlo piezoelektrického zapaľovača (⚡). Pomocou príslušného otvoru na prednej strane spaľovacej komory skontrolujte, či došlo k zapáleniu zapaľovacieho horáku. Po zapálení horáku nechajte ovládací gombík stlačený ešte niekoľko sekúnd a potom ho pustite. Ak sa zapaľovací horák vypne, operáciu zopakujte.

POZNÁMKA

V prípade, že z akéhokoľvek dôvodu nedôjde k vzniku iskry, zapálenie je možné vykonať ručne.

Držte stlačený ovládací gombík v polohe (✷) a priblížte k zapaľovaciemu horáku plameň pomocou kontrolného otvoru spaľovacej komory.

Zapálenie hlavného horáku

Po zapálení zapaľovacieho horáku otočte ovládací gombík kohútika do polohy maximálneho výkonu (🔥). Dôjde k prívodu plynu k hlavnému horáku, ktorý sa zapáli. Na zníženie výkonu horáku otočte ovládací gombík smerom k polohe minima (🔥).

VODNÝ KÚPEĽ
PEL 25ST

Poloha	Stupne °C
🔥 (min)	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
🔥 (max)	90

VARIČ CESTOVÍN
PEL 21S

Poloha
🔥 (min)
2
3
4
5
6
7
🔥 (max)

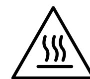
VYPNUTIE

Na zapnutie hlavného horáku stačí otočiť ovládací gombík do polohy (✷).

Pre celkové vypnutie spotrebiča otáčajte ovládacím gombíkom v smere hodinových ručičiek až do polohy (●).

UPOZORNENIE A RADY

- Počas varenia pomocou variča cestovín je nevyhnutné nechať mierne otvorený napúšťací kohútik vody, aby mohlo dôjsť k odstráneniu nadmerných škrobov pomocou prepadového otvoru a k zaisteniu správnej úrovne vody vo vaničke.
- NIKDY ZARIADENIE NEZAPÍNAJTE PRED NAPUSTENÍM VANIČKY.
- Počas používania môžu bočné steny spotrebiča dosiahnuť vysoké teploty. Buďte opatrní. Na obidvoch bočných stranách spotrebiča je nalepený štítok upozorňujúci na teplý povrch:



POZOR: NEUPCHÁVAJTE VETRACIE OTVORY V SPODNEJ ČASTI VARIČA CESTOVÍN.

ÚDRŽBA

Zariadenie bolo vyrobené tak, aby bolo nevyhnutné

vykonávať len malé množstvo zákrokov spojených s údržbou. Napriek tomu však užívateľovi odporúčame, aby podpísal servisnú zmluvu, na základe ktorej špecializovaní pracovníci nášho servisného strediska alebo iný špecializovaný technik aspoň jedenkrát do roka vykonajú kontrolu spotrebiča.

NÁHRADNÉ DIELY - VÝMENA

Na prístup k dielom, ktoré je nevyhnutné vymeniť, stačí pri všetkých modeloch odobrať kryt (ovládací panel), a to odskrutkovaním skrutiek, ktoré sú umiestnené na spodných hranách.

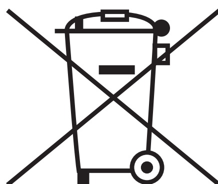
- **Ventilový kohútik:** všetky spoje sú viditeľné. Pomocou príslušných kľúčov odskrutkujte spoje pre prívod a odvod plynu, zapaľovací horák a termočlánok. Vymeňte kohútik a opäť zapojte zapaľovací horák a termočlánok.
- **Horák:** pre výmenu horáku odskrutkujte prítlačnú maticu dvojkuželu, odskrutkujte dve skrutky, ktorými je horák upevnený v spaľovacej komore, a vytiahnite ho. Odskrutkujte upínaciu maticu a odoberte z držiaka horáku spojovaciu časť s tryskou a nakoniec namontujte nový horák. Potom tieto operácie zopakujte v opačnom poradí a všetko znovu namontujte.
- **Termočlánok:** uvoľnite upínaciu maticu termočlánku na zapaľovacom horáku a vytiahnite ju. Odskrutkujte upínaciu maticu termočlánku na kohútiku. Vymeňte termočlánok a všetko znovu namontujte.
- **Sviečka:** odoberte napájací kábel a odskrutkujte upínaciu maticu. Namontujte novú sviečku a dávajte pritom pozor, aby ste príliš neutiahli maticu, pretože by mohla poškodiť izolačnú keramickú časť.
- **Hadica na prívod vody:** v prípade výmeny tejto hadice sa uistite, že sa nedotýka spaľovacej komory.

STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

POZOR!

- **Pred čistením zariadenie vypnite a nechajte vychladnúť.**
- **V prípade elektrických zariadení vypnite prívod elektrického prúdu pomocou príslušného vypínača.**

Starostlivé každodenné čistenie zaručuje správnu funkciu a dlhú životnosť zariadenia.
Oceľové časti zariadenia čistite pomocou vody a čistiaceho prostriedku vlhkou handričkou; na odstránenie odolnejšej špiny použite etanol, acetón alebo iné rozpúšťadlo obsahujúce halogény; **nepoužívajte abrazívne látky a korozívne čistiace prostriedky ako je kyselina soľná / chlorovodíková alebo sírová. Použitie kyselín môže ohroziť správnu funkciu a bezpečnosť zariadenia.**
Nepoužívajte kefy, drôtenky alebo abrazívne kotúče vyrobené z iných materiálov alebo zliatin, ktoré by mohli spôsobiť vytvorenie hrdzavých škvŕn na povrchu zariadenia. Z rovnakého dôvodu sa vyhýbajte kontaktu zariadenia so železnými predmetmi. Pozor na kefy a drôtenky z nehrdzavejúcej ocele, ktoré síce nespôsobujú kontamináciu povrchov, ale môžu ich poškriabať.
Aj keď je zariadenie veľmi špinavé, nikdy nepoužívajte sklenený alebo šmirgľový papier; v tomto prípade doporučujeme použiť syntetické špongie (napr. Scotchbrite). Ďalej je zakázané používať prípravky na čistenie striebra a je potrebné dávať pozor na výpary kyseliny soľnej alebo sírovej, ktoré sa môžu tvoriť napríklad pri čistení podláh.
Nikdy na zariadenie nesmerujte striekajúcu vodu, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu. Po vyčistení zariadenia ho starostlivo opláchnite čistou vodou a vysušte pomocou suchej utierky.



INFORMÁCIE PRE UŽÍVATEĽOV

na základe smernice 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o obmedzení používania niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach a likvidácii odpadov.

Symbol prečiarknutého kontajneru na zariadení alebo jeho obale znamená, že výrobok je potrebné po uplynutí jeho životnosti zlikvidovať oddelene od ostatných odpadov.
Oddelený zber tohto zariadenia po uplynutí jeho životnosti je organizovaný a riadený výrobcom. Užívateľ, ktorý sa chce zbaviť tohto zariadenia, musí kontaktovať výrobcu a riadiť sa systémom výrobcu pre oddelený zber zariadenia po uplynutí jeho životnosti. Vhodný oddelený zber za účelom následnej recyklácie, spracovania alebo ekologicky kompatibilného zneškodnenia prispievajú k zabráneniu možných negatívnych dopadov na životné prostredie a zdravie a podporuje opätovné použitie a/alebo recykláciu materiálov, z ktorých je zariadenie vyrobené.
Neoprávnená likvidácia výrobku zo strany jeho majiteľa nesie zo sebou sankcie v súlade s platnými právnymi predpismi.

GÁZÜMEMŰ TÉSZTAFŐZŐ 600-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (LxPxH) Munkaasztal (h összes)
G6CP6	Gázüzemű tésztafőző bútorral	mm 600x600x900 (1020)

GÁZÜZEMŰ TÉSZTAFŐZŐ 700-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (LxPxH) Munkaasztal (h összes)
CPG40E	Gázüzemű tésztafőző bútorral	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Gázüzemű tésztafőző bútorral - 2 rekeszes	mm 800x700x900 (1040)

GÁZÜZEMŰ TÉSZTAFŐZŐ 900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (LxPxH) Munkaasztal (h összes)
G9CP40	Gázüzemű tésztafőző bútorral	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gázüzemű tésztafőző bútorral - 2 rekeszes	mm 800x900x900 (1065)

GÁZÜZEMŰ TÉSZTAFŐZŐ S900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (LxPxH) Munkaasztal (h összes)
SG9CP40	Gázüzemű tésztafőző bútorral	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Gázüzemű tésztafőző bútorral - 2 rekeszes	mm 800x900x900 (1060)

GÁZÜZEMŰ VÍZFÜRDŐ 700-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (LxPxH) Munkaasztal (h összes)
G7BM4M	Gázüzemű vízfürdő bútorral	mm 400x700x900 (1040)

GÁZÜZEMŰ VÍZFÜRDŐ 900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (LxPxH) Munkaasztal (h összes)
G9BM4M	Gázüzemű vízfürdő bútorral	mm 400x900x900 (1065)

GÁZÜZEMŰ VÍZFÜRDŐ S900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (LxPxH) Munkaasztal (h összes)
SG9BM4M	Gázüzemű vízfürdő bútorral	mm 400x900x900 (1060)

31876500_Man_Cuocipasta_Bagnomaria_Gas.indd 92 19/11/2009 10.39.25

GÁZÜZEMŰ TÉSZTAFŐZŐ 600 -AS SZÉRIA — MŰSZAKI ADATTÁBLÁZAT

TÍPUS	Névleges teljesítmény	Csökkentett teljesítmény	Névleges teljesítmény G110	Névleges teljesítmény G120	Lpg fogyasztás G30	Lpg fogyasztás G31	Metángáz fogyasztás G20	Metángáz fogyasztás G25	Metángáz fogyasztás G25.1	Metángáz fogyasztás G2.350	Metángáz fogyasztás G27	Városi gázfogyasztás G110	Városi gázfogyasztás G120	Égéshez szükséges belépő levegő	Beszerelés típusa	Égő	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		n°	kW
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

GÁZÜZEMŰ TÉSZTAFŐZŐ 700 -AS SZÉRIA — MŰSZAKI ADATTÁBLÁZAT

TÍPUS	Névleges teljesítmény	Csökkentett teljesítmény	Névleges teljesítmény G110	Névleges teljesítmény G120	Lpg fogyasztás G30	Lpg fogyasztás G31	Metángáz fogyasztás G20	Metángáz fogyasztás G25	Metángáz fogyasztás G25.1	Metángáz fogyasztás G2.350	Metángáz fogyasztás G27	Városi gázfogyasztás G110	Városi gázfogyasztás G120	Égéshez szükséges belépő levegő	Beszerelés típusa	Égő	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		n°	kW
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

GÁZÜZEMŰ TÉSZTAFŐZŐK 900 / S900-AS SZÉRIÁK — MŰSZAKI ADATTÁBLÁZAT

TÍPUS	Névleges teljesítmény	Csökkentett teljesítmény	Névleges teljesítmény G110	Névleges teljesítmény G120	Lpg fogyasztás G30	Lpg fogyasztás G31	Metángáz fogyasztás G20	Metángáz fogyasztás G25	Metángáz fogyasztás G25.1	Metángáz fogyasztás G2.350	Metángáz fogyasztás G27	Városi gázfogyasztás G110	Városi gázfogyasztás G120	Égéshez szükséges belépő levegő	Beszerelés típusa	Égő	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		n°	kW
G9CP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

GÁZÜZEMŰ VÍZFÜRDŐK 700 - 900 - S900 -AS SZÉRIÁK — MŰSZAKI ADATTÁBLÁZAT

TÍPUS	Névleges teljesítmény	Csökkentett teljesítmény	Névleges teljesítmény G110	Névleges teljesítmény G120	Lpg fogyasztás G30	Lpg fogyasztás G31	Metángáz fogyasztás G20	Metángáz fogyasztás G25	Metángáz fogyasztás G25.1	Metángáz fogyasztás G2.350	Metángáz fogyasztás G27	Városi gázfogyasztás G110	Városi gázfogyasztás G120	Égéshez szükséges belépő levegő	Beszerelés típusa	Égő	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		n°	kW
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6

BEÜZEMELÉSI ÚTMUTATÓ

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

A gyártó nyilatkozatában kijelenti, miszerint a készülék a CEE 90/396 irányelvben foglaltakkal megegyezőlegesen került legyártásra, illetve előrebocsátja ennek vonatkozó normatíva szerinti telepítését, különös figyelmet fordítva ennél a szellőztető - és égéstermékek elvezetésére, szolgáló rendszerekre.

Megjegyzés: *a gyártó nem vállal felelősséget semmilyen közvetett vagy közvetlen módon okozott anyagi károkért, melyek, helytelen telepítésből, nem megfelelő beavatkozásból, rossz karbantartásból, illetve a szakszerű hozzáértés hiányából adódtak. Lásd az értékesítési feltételek című fejezetben foglaltakat.*

- A készülék más készülékkel való együttes működésre lett rendszeresítve, melyet csak erre megfelelően kiképzett személyzet vehet használatba.
- Olvassuk el figyelmesen a jelen kézikönyvet, amelyben megtalálunk minden, készülék biztonságos telepítésére, használatára, illetve karbantartására vonatkozó tudnivalókat.
- Őrizzük meg jól ezt a kézikönyvet, mivel a készülék használata során erre a jövőben is szükségünk lesz.
- Abban az esetben, ha eladnánk, vagy egy másik helyre telepítenénk a készüléket, győződjünk meg a jelen kézikönyv meglétét illetően, mivelhogy az új felhasználónak és a telepítőnek is ismerniük kell a működésére, illetve egyébre vonatkozó instrukciókat.

KÉSZÜLÉK BESZERELÉSE

- A telepítési műveleteket, esetleges más típusú gázüzemelésre történő átalakításokat, üzembe helyezést, vagy helytelen működés megszüntetésére szolgáló **műveleteket csak erre megfelelő képesítéssel rendelkező személyzet** - az UNI-CIG 8723 normatíva, illetve a 46 -os vonatkozó törvényrendelet 68 számú körlevelének, és az azt követő módosításainak alapján -, végezhet.

- Gázberendezések, illetve készülékek helyi telepítésénél be kell tartani a vonatkozó, különböző területeken alkalmazott előírásokat, különös tekintettel az égéshez szükséges levegőmennyiség biztosítására, mely 2 m^3/h minden telepített kW teljesítményegység után, mint ahogy éppen így maradéktalanul be kell tartani a **baleset-megelőzésre vonatkozó normatívákat is.**

A KÉSZÜLÉK BEÜZEMELÉSE

- Szedjük ki a készülékeket csomagolásukból, helyezzük őket egy sima felületre, majd végezzük el a szükséges vízszinttelést a szabályzó lábak, és/vagy egy másik segédközeg segítségével.
- Néhány alkatelem öntapadós műanyag fóliával van védve, ezeket még a készülék üzembe helyezése előtt el kell távolítani. A felületekről pucoljuk le alaposan a ragasztómaradványokat. (ehhez ne használjunk csiszolóeszközöket).
- Mivelhogy a falak gyúlékony anyagból készült burkolatait hősugárzásoktól védeni kell, ezt vagy hőelnyelő-hővisszaverő lemezek közbeiktatásával, vagy a készülék oldalsó, illetve hátsó falaktól számított legalább 100 mm távolságra történő pozícionálásával kell megoldani.

FÜSTELVEZETÉS

A készülékeket, a hatályos telepítésre vonatkozó előírások betartása mellett, csakis égéstermékek kivezetésére megfelelően kialakított helyiségben szabad elhelyezni. Készülékeink tekintetében: (lásd a műszaki táblázatban foglaltakat) ez a következő:

Gázkészülék típus "A"
Az A1 típusú készüléket csak megfelelő szellőztető rendszerrel ellátott helyiségekbe szabad telepíteni, elkerülve ezzel az egészségre káros anyagok felhalmozódását. A készülékek nincsenek kiképezve égéstermékek elvezetésére szolgáló rendszerek csatlakozó opciókkal. E készülékek az égésterméket vagy egy erre a célra alkalmas füstelszívóba, illetve egy ehhez hasonló rendszerbe továbbítják, vagy pedig egy hatékonyan működő kéménybe, illetve közvetlen módon, ki a szabadba. Alternatív, megengedett egy közvetlenül a szabadba csatlakozó légelszívó berendezés alkalmazása is, melynek fűst-elszívó teljesítménye nem lehet kevesebb, mint kW -ént 1/m^3/h, vagyis a készülék által felszívott, illetve elhasznált levegő mennyiség.

VÍZHÁLÓZATBA TÖRTÉNŐ BEKÖTÉS

Egy mechanikus szűrő és megszakító szelep közbeiktatása mellett, csatlakoztassuk be bemeneti vízcsövet az adagoló hálózatba.
A szűrő bekötése előtt bizonyos mennyiségű vizet engedjünk átfolyni a rendszeren, eltávolítva ezzel a vezetékben lévő vas-salak maradványokat.

VÍZ LEÜRÍTÉSE

Végezzük el a szükséges bekötéseket a szerelvények ürítő-rendszer hálózatán belül.

GÁZKÉSZÜLÉKRE CSATLAKOZÁS

A telepítés előtt ellenőrizzük a helyi ellátórendszert (a gáz jellegét, illetve nyomását) valamint azt is, hogy a készülék megfelelően lett-e beszabályozva, ha nem, akkor végezzük el az átalakítást egy másik típusú gázzal. A beszabályozási feltételeit lásd a készülék műszaki adattábláján. A berendezés bekötése, jól látható helyen, horgonyzott

acél-vagy részcsövekkel történik. Minden készüléket rá kell csatlakoztatni egy saját megszakító csapszeleppel ellátott berendezésre, szintén könnyen hozzáférhető helyre szerelve, melyet minden munkavégzés után el kell zárni. A készülék és a gáz csőhálózata közötti csatlakoztatást egy három darabból álló fémcsukló segítségével kell megoldani, megkönnyítve ezzel a készülék ki- és beszerelését. A menetes csuklóhoz csakis és kizárólag a gyártó által megjelölt gázberendezésekhez használatos tömítőgyűrűt szabad alkalmazni.

BEÜZEMELÉSE

Névleges hő-teljesítmény ellenőrzése

A készülék hő-teljesítményének ellenőrzésére vonatkozókat lásd a követő fejezetben; új telepítés, más gázüzemre való átállás, más típusú gáz alkalmazása, illetve bármilyen karbantartási művelet esetén.

Hő-teljesítmény szabályozásra vonatkozólag, nincs további más rendelkezés. A készülék névleges hő-teljesítmény melletti, minimumon történő működést csak az előírás szerinti csatlakoztatott nyomás mérésével, illetve az alkalmazott, megfelelő fúvóka ellenőrzése mellett lehet biztosítani. A fenti célból végzendő műveletek leírását lásd a követő fejezetekben. A fenti vizsgálatok befejezése után következik az alábbi fejezetben foglalt “**működés ellenőrzése**”.

A NYOMÁS ÉS ADAGOLÁS ELLENŐRZÉSE

A nyomásadagolást a folyékony nyomásmérővel kell mérni, (pl. U nyomásmérővel, melynek minimumon való meghatározása (0, 1 mbar).

- Távolítsuk el a bemeneti rámpán található nyomásadagoló csatlakozó csavarját “A” (lásd a 1 ábrában).
- Csatlakoztassuk az U nyomásmérőt
- Üzemeljük be a készüléket
- Mérjük meg a nyomásadagolást
- Ha a csatlakozási nyomás nem előírás-szerinti (lásd a műszaki adattáblán lévő értékeket) ez esetben, nem szabad beüzemelni a készüléket. Egy ilyen esetben értesíteni kell a gázszolgáltatót.
- A csatlakoztatott nyomásadagolás mérését követően, szedjük le az U nyomásmérőt, majd csavarjuk vissza helyére a tömítő csavart.

GÁZSZIVÁRGÁS ELLENŐRZÉSE

A telepítési műveletet követően ellenőrizni kell, hogy nincs-e-gázszivárgás, mely műveletet úgy végezzük, hogy egy ecsettel szappanos vizet pamacsolunk fel a csuklókra, illetve a csatlakozó részekre, kiszűrve ilyen módon a legkisebb szivárgást is, ha e vizsgálat során szappanbuborék képződést észlelnénk. Egy másik mód a gázszivárgás kiszűrésére, ott, ahol gázszámláló is fel van szerelve.

Egy másik rendszer az esetleges gázszivárgás kimutatására - ott, ahol gázfogyasztás-mérő van-, ellenőrizni kell, hogy 10 perc elteltével a mérő jelez-e gázfogyasztást.

VIGYÁZAT: gázszivárgás ellenőrzéséhez soha ne használjunk nyílt lángot

KÜLÖNBÖZŐ TÍPUSÚ GÁZÜZEMELÉSRE TÖRTÉNŐ ÁTALAKÍTÁS

A készülék a műszaki adattáblán feltüntetett gáztípussal történő működés mellett lett tesztelve. Ha a gáz, amellyel a készüléket beszabályozták, eltérne, a csatlakoztatott gáz típusától, akkor ez esetben át kell alakítani a készüléket. E művelet leírását lásd a lentiekben:

1) Égőfúvóka cseréje

Ha cserélni szeretnénk a fúvókákat, akkor ehhez ki kell nyitni szekrényajtókat, vagy pedig le kell szerelni vezérlőpultot. Csavarjuk ki, majd pótoljuk az égőfúvókákat a táblázatban foglaltak szerint. Ahol szükséges, rakjuk vissza helyére a tömítő-gyűrűt.

2) Minimális égőfúvóka cseréje és beszabályozása (lásd az 2 ábrában)

A fúvókákhoz a vezérlőpult leszerelése révén férünk hozzá.

- LPG gáz esetén csavarjuk ki a csapszelep minimális szint állítócsavarját “B” majd végezzük el a szükséges cserét az adott gáztípusnak megfelelően. (lásd az égőfúvókák táblázatában foglaltakat) Ezután csavarjuk vissza a helyére.
- Metángáz esetén a minimális szint állítócsavarján “B” át végezzük el a beszabályozást. Az állítócsavar órajárásával megegyező irányba történő elforgatásával csökkentjük, amíg az órajárásával ellentétes irányba való elforgatás mellett növeljük a gáz áramlását. Aktiváljuk a készüléket a használati utasításban leírtak szerint, majd maximális teljesítményen hagyjuk 10 percen át üzemelni; ezután forgassuk el az állítókart, minimális színt pozícióba, majd a „B” állítócsavar segítségével végezzük el a szükséges beszabályozást (lásd az égőfúvókák táblázatban)

3) Őrláng-fúvóka cseréje (lásd a 3 ábrát)

Folytassuk a beállításokat az alábbiak szerint:

- Csavarjuk ki a duplakúpos leszorító csavaranyát “C”
- Vegyük ki az őrláng-fúvókát “D” majd cseréljük ki az adott gáztípusnak megfelelően.(lásd az égőfúvókák táblázatban.)
- Az átmérő méretét lásd magán a fúvókán
- Végezzük el a cserét, majd csavarjuk be helyére a duplakúpos leszorító anyát “C”.

Átállás esetén, az adattáblán fel kell tüntetni az új gáz típusát.

MŰKÖDÉS ELLENŐRZÉSE

- Üzemeljük be a készüléket a használati utasításban leírtak szerint.
- Ellenőrizzük a készülék tömítőgyűrűjét

- Ellenőrizzük a füstelvezető berendezés hatékonyságát
- Ellenőrizzük a bekapcsolást és a láng szabályozottságát
- A jelen használati utasításban foglaltak szerint tanítsuk meg a felhasználót a készülék helyes üzemelésére, illetve karbantartására. Továbbá adjunk meg minden szükséges figyelmeztető jellegű információt a készülék rendeltetésszerű használatára vonatkozólag.

BIZTONSÁGI BERENDEZÉSEK

A csap hőbetét-pár szelepe lehetővé teszi a főégőre történő gázáramlás megszakítását, abban az esetben, ha kialudna az őrláng. A működés visszaállításához meg kell ismételni az őrláng bekapcsolásához szükséges összes műveletet.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A felhasználónak azt tanácsoljuk, hogy az üzembe helyezést megelőzően ellenőrizze le, hogy a készülék megfelelően lett-e telepítve.
A gyártó nem vállal felelősséget olyan anyagi károkért, melyek, helytelen telepítésre, nem megfelelő beavatkozásra, rossz karbantartásra, illetve nem szakszerű kezelésre vezethetők vissza.

- A készülék ipari célú alkalmazásra lett rendszeresítve, melynek kezelését csak erre kiképzett személyzet végezheti.
- Ezt a készüléket kifejezetten felhasználási rendeltetésének megfelelően szabad alkalmazni. Minden más ettől eltérő alkalmazás nem megengedett.
- Sütésre ne használjuk a készüléket, mivel itt nem tudjuk ellenőrizni az olaj hőmérsékletét mely 230 °C fölötti hőmérsékleten maga is lángra gyulladhat.
- Üres tartály mellett ne használjuk a készüléket.
- Nem megengedett az égéshez szükséges szellőztetés teljesítményének módosítása.
- Mielőtt beüzemelnénk a készüléket, OLVASSUK EL FIGYELMESEN A JELEN HASZNÁLATI UTASÍTÁSBAN SZEREPLŐ ISMERTETŐKET, különös figyelmet fordítva ennél a biztonsági berendezésekre, vonatkozó tudnivalókra.
- A készülék használata után zárjuk el mindig gázadagoló csapszelepeket, tegyük ezt a karbantartási, illetve javítási műveletek során is.
- Különösképpen a használat első periódusában kövessük figyelemmel a főzési normatívákra vonatkozókat, mindaddig, amíg az így szerzett gyakorlatunk és tapasztalatunk lehetővé nem teszi számunkra, hogy személyesen választhassuk meg a főzési időt, illetve hőmérsékletet.
- Az első beüzemeléskor meleg vízzel és mosószerrel mossuk át alaposan a tartályt és talpazati részt, eltávolítva ezzel a felületeken lévő védő olajréteget.

TARTÁLY FELTÖLTÉSE

Ellenőrizzük, hogy zárva van-e az ürítő szelep. Ott, ahol rendszeresítve lett, nyissuk meg a készülék vezérlőpultjának bal oldali részében elhelyezett feltöltő csapszelepet.

TARTÁLY LEÜRÍTÉSE

A leürítés az égéstér alatti szekrény belsejében elhelyezett csapszelepen keresztül történik. Némely más típusnál az ürítő csap a műszerfal alatt található.

BEKAPCSOLÁS

Őrláng bekapcsolása
Nyomjuk be, majd órajárásával ellentétes irányba forgassuk el a bekapcsoló gombját őrláng pozícióba, (✷), várjunk addig, amíg a levegő el nem hagyja a csővezetéket (csak az első alkalommal), ezt követően nyomjuk be többször is egymásután az elektromos gyújtót (⚡). Az égéstér homlokzati részén erre rendszeresített kémlelő lyukon át ellenőrizzük, hogy létrejött-e az őrláng begyújtása. Begyújtott láng mellett tartsuk benyomva néhány másodpercig a bekapcsoló gombot, majd engedjük vissza. Ha kialudna a láng, akkor ismételjük meg a műveletet.

MEGJEGYZÉS
Amennyiben valami hiba miatt nem sikerülne a szikragyújtás, akkor ez esetben manuálisan is elvégezhetjük a begyújtást. Tartsuk benyomva a bekapcsoló gombot (✷) pozícióban, majd az égéstér kémlelőnyílásán keresztül közelítsük a lángot az őrláng gyújtójához.

A főégő bekapcsolása
Amint kigyulladt az őrláng forgassuk el a kapcsológombot maximális pozícióba (🔥). Ekkor a főégőre érkező gáz kigyullad. A teljesítmény csökkentéséhez forgassuk el a bekapcsoló gombot minimális (🔥).

VÍZFÜRDŐ
PEL 25ST

Pozíció	Fok °C
🔥 (min)	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
🔥 (max)	90

TÉSZTAFŐZŐ
PEL 21S

Pozíció
🔥 (min)
2
3
4
5
6
7
🔥 (max)

KIKAPCSOLÁS

A főégő kikapcsolásához órajárásával megegyező irányba forgassuk el bekapcsoló gombot (✷).

pozícióba. A készülék teljes kikapcsolásához órajárásával megegyező irányba forgassuk el a bekapcsoló gombot (●) pozícióba.

HASZNOS TANÁCSOK

- A tésztafőzővel történő főzés közben hagyjuk lazán nyitva az adagoló víz csapszelepet lehetővé téve ez által a felhalmozódó keményítő túltelített lyukon keresztül történő eltávolítását, és közben ügyeljünk rá, hogy a tartályban ideális maradjon a vízszint.
- A TARTÁLY VÍZZEL TÖRTÉNŐ FELTÖLTÉSE ELŐTT SOHA NE KAPCSOLJUK BE A KÉSZÜLÉKET!
- Üzemelés közben a felszerelés oldalai erősen felmelegedhetnek. Éppen ezért legyünk óvatosak. Mindkét oldalon öntapadós felírat jelzi a meleg felület jelenlétét:



VIGYÁZAT: NE ZÁRJUK EL A TÉSZTAFŐZŐ LÁBAZATI RÉSZÉN LÉVŐ SZELLŐZŐNYÍLÁSOKAT

KARBANTARTÁS

A készülék szerkezeténél fogva csak minimális karbantartást igényel. Ettől függetlenül azt tanácsoljuk a felhasználónak, hogy egy megkötött szervizszerződés keretén belül, szakképzett személy közreműködése mellett, évente legalább egyszer vizsgáltassa felül készülékét.

ALKATRÉSZEK CSERÉJE

Alkatrészcsere estén minden típusnál elegendő levenni a műszerfalat, és kicsavarozni az alsó régióban jól látható csavarokat

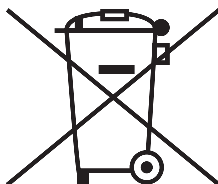
- **Szelepes csap:** minden csatlakozó karima jól látható helyen található. Erre a célra alkalmas kulcsok segítségével csavarjuk le a bemeneti gáz csatlakozó karimáját, a gáz kimeneti karimát, az őrlángfoglalatot, illetve hőbetét-párt. Pótoljuk a régi csapot újjal, majd illesszük vissza helyére az őrlángfoglalatot és a hőbetét-párt.
- **Égő:** az égő cseréjéhez ki kell csavarni a fúvókafoglalat karimájának duplakúpos leszorító anyacsavarját, ezután a kettő darab készüléket az égéstérhez rögzítő csavart, majd húzzuk ki a foglalatából. Vegyük le az égő konzolján lévő fúvókafoglalat karimáját, szedjük ki a rögzítő csavaranyát, majd szereljük be az új égőt. Újbóli kiszerelés esetén végezzük el ugyanezt a műveletet fordított sorrendben. .
- **Hőbetét-pár:** lazítsuk meg az őrlángfoglalaton lévő hőbetét-pár rögzítő anyacsavarjait, majd húzzuk ki foglalatából. Ezután csavarjuk ki a csapszelepen lévő hőbetét-pár rögzítő anyáit is. Cseréljük ki a hőbetét-párt, majd szereljünk vissza mindent a helyére.
- **Gyújtógyertya:** távolítsuk el a tápkábelt, majd csavarjuk ki a rögzítő anyát. Illesszünk be egy új gyertyát ügyelve rá, hogy az anyát ne húzzuk meg túlságosan, mivel ezzel megrongálhatjuk a kerámiabetétet.
- **Vízadagoláshoz gumicső:** ennek cseréjénél ügyeljünk rá, hogy a cső ne érintkezzen az égéstérrel.

A TŰZHELY ÁPOLÁSA

VIGYÁZAT!

- **Még mielőtt hozzálátnánk a tűzhely megtisztításához, kapcsoljuk ki, majd hagyjuk lehűlni.**
- **Elektromos üzemű tűzhely esetében az elosztókapcsolón keresztül áramtalanítsuk a készüléket.**

A tűzhely napi szinten történő lelkiismeretes tisztítása garantálja a készülék jó működését, illetve hosszú élettartamát.
Az acélfelületek tisztítását oldjuk meg egy jó meleg mosogatószeres vízbe mártogatott puha ruha segítségével; amíg az erősebb elszennyeződések eltávolításához használjunk etilalkoholt, acetont, vagy más nem halogénezett oldószert; **ne használjunk szemcsés súrolószert, vagy rozsdásodást, okozó vegyületeket, mint pl. klórsavak. A savak alkalmazása veszélyezteti a tűzhely jó működését, illetve ennek biztonságát.**
Ne használjunk más fémekből vagy öntvényekből készült kefét, súrolót, illetve csiszolókorongot, mivelhogy ezek az eszközök először rozsdafoltokat okozva megtámadják a fémfelületet. Ugyanebből a megfontolásból kerüljük el a más fémtárgyakkal való érintkezést is. Ügyeljünk a rozsdamentes anyagból készül fémkefék, illetve fémsúrolók használatára is, mert ha még ezek közvetlenül nem is támadják meg a fémfelületet, ám azon káros karcolásokat képesek okozni.
Csökönyösebb szennyeződéseket soha ne próbáljunk meg üvegszemcsézett- vagy smirglipapírokkal eltávolítani; adott esetben használjunk szintetikus szivacsot (pl. Scotchbrite szivacsot). Ugyancsak, soha ne használjunk a tisztítási műveletekhez ezüsttisztító szereket és ügyeljünk, pl. a padlómosószerekből kilépő klórsav illetve kénsavtartalmú páragőzökre is.
Óvakodjunk a közvetlen vízsugártól is, mivel ez károsíthatja a tűzhelyet. A tisztítási műveletek után tiszta vízzel mossuk le alaposan a tűzhelyet, majd töröljük szárazra egy puha ruha segítségével.



FELHASZNÁLÓKNAK UTMUTATÓ

Összhangban a 2002/95/CE, 2002/96/CE valamint 2003/108/CE, számú irányelvekben foglalt, elektromos, illetve elektronikus berendezésekben lévő veszélyes anyagok csökkentésére és ezeknek feldolgozására vonatkozó rendeletekkel.

A készüléken vagy ennek csomagolásán feltüntetett szemetes konténer áthúzott szimbóluma azt jelöli meg, hogy a termék eltávolítását, a többi hulladéktól elkülönítve szabad elvégezni. A jelen készülék elkülönített begyűjtéséről, illetve ennek eltávolításáról a gyártónak kell gondoskodnia. A jelen készülék eltávolítását megelőzően a felhasználónak erről értesítenie kell a gyártót, illetve a gyártó által rendszeresített rendszert követve kell elvégeznie az eltávolítandó termék elkülönített begyűjtését. A használaton kívüli, eltávolításra kerülő készülék, ennek újrafeldolgozását megelőző elkülönített begyűjtésével megvédjük környezetünket és egészségünket a káros negatív behatásoktól, illetve ez által elősegítjük azon anyagok újrafelhasználását és/ vagy újrafeldolgozását, melyek magát a termék anyagi tartalmát képezik.

A termék tulajdonos részéről történő tiltott eltávolítása az érvényben lévő vonatkozó törvényrendeletekben foglalt adminisztratív szankciókat vonja maga után.

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE SERIE 600

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
G6CP6	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel	mm 600x600x900 (1020)

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE SERIE 700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
CPG40E	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel - 2 kar	mm 800x700x900 (1040)

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE SERIE 900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
G9CP40	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel - 2 kar	mm 800x900x900 (1065)

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SG9CP40	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel - 2 kar	mm 800x900x900 (1060)

GASOPVARMEDE VANDBADE SERIE 700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
G7BM4M	Gasopvarmet vandbad, gulvmodel	mm 400x700x900 (1040)

GASOPVARMEDE VANDBADE SERIE 900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
G9BM4M	Gasopvarmet vandbad, gulvmodel	mm 400x900x900 (1065)

GASOPVARMEDE VANDBADE SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SG9BM4M	Gasopvarmet vandbad, gulvmodel	mm 400x900x900 (1060)

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE - SERIE 600 — TABEL MED TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Reduceret effekt	Nominel effekt G110	Nominel effekt G120	Lpg-forbrug G30	Lpg-forbrug G31	Lpg-forbrug G20	Lpg-forbrug G25	Metan-forbrug G25.1	Metan-forbrug G2.350	Metan-forbrug G27	Bygasforbrug G110	Bygasforbrug G120	Primær luft til forbrænding	Installationstype	Blus	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		nr	kW
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE - SERIE 700 — TABEL MED TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Reduceret effekt	Nominel effekt G110	Nominel effekt G120	Lpg-forbrug G30	Lpg-forbrug G31	Lpg-forbrug G20	Lpg-forbrug G25	Metan-forbrug G25.1	Metan-forbrug G2.350	Metan-forbrug G27	Bygasforbrug G110	Bygasforbrug G120	Primær luft til forbrænding	Installationstype	Blus	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		nr	kW
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE - SERIE 900 / S900 — TABEL MED TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Reduceret effekt	Nominel effekt G110	Nominel effekt G120	Lpg-forbrug G30	Lpg-forbrug G31	Lpg-forbrug G20	Lpg-forbrug G25	Metan-forbrug G25.1	Metan-forbrug G2.350	Metan-forbrug G27	Bygasforbrug G110	Bygasforbrug G120	Primær luft til forbrænding	Installationstype	Blus	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		nr	kW
G9CP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

GASOPVARMEDE VANDBADE - SERIE 700 - 900 - S900 — TABEL MED TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Reduceret effekt	Nominel effekt G110	Nominel effekt G120	Lpg-forbrug G30	Lpg-forbrug G31	Lpg-forbrug G20	Lpg-forbrug G25	Metan-forbrug G25.1	Metan-forbrug G2.350	Metan-forbrug G27	Bygasforbrug G110	Bygasforbrug G120	Primær luft til forbrænding	Installationstype	Blus	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		nr	kW
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6

MONTERINGSANVISNING

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Producenten erklærer at apparaterne er fremstillet i overensstemmelse med direktivet 90/396/EØF, og anmoder samtidig om at monteringen foretages i overensstemmelse med gældende lovgivning, i særdeleshed vedrørende luftudskiftning og udluftning af affaldsprodukterne fra forbrændingen.

BEMÆRK *Producenten fralægger sig ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader, som skyldes forkert montering, ændringer, dårlig vedligeholdelse eller uerfaren anvendelse, samt for alle omstændigheder som er nævnt i paragrafferne i vores salgsbetingelser.*

- Apparatet er beregnet til fælles brug og må udelukkende anvendes af personale, der er uddannet til at betjene det.
- Læs omhyggeligt den foreliggende vejledning, der giver vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed i forbindelse med montering, anvendelse og vedligeholdelse.
- Denne brugsanvisning skal opbevares sammen med apparatet, så der på et senere tidspunkt kan slås op i den.
- Hvis apparatet sælges eller på anden måde overføres til andre, skal det sikres at brugsanvisningen følger med, således at den nye bruger og montør kan få oplysninger vedrørende apparatets funktion og de tilhørende advarsler.

MONTERING AF APPARATET

- Monteringen og en eventuel ændring til at kunne fungere med andre typer gas, idriftsætningen, samt udbedring af eventuelle fejl på anlæggene **må udelukkende udføres af kvalificeret personale** i overensstemmelse med forskrifterne i standarderne UNI-CIG 8723, Lov 46 og cirkulære nr. 68 og efterfølgende opdateringer.
- Gasinstallationer og lokalerne hvor apparaterne monteres skal leve op til regelkravene i de forskellige områder, og der gøres særligt opmærksom på, at det er nødvendigt med en luftmængde på 2 m^3/t for hver kW effekt der er monteret. **Desuden skal de gældende regler vedrørende forhindring af arbejdsulykker overholdes.**

MONTERING AF APPARATERNE

- Tag apparaterne ud af emballagen og placér dem hvor de skal anvendes. Sørg med et vaterpas for at de er i vater ved at stille på de regulerbare støttefødder eller ved anvendelse af et andet passende system.
- Nogle dele er beskyttet med en selvklæbende plastikfilm, som skal fjernes før apparatet tages i brug. Sørg omhyggeligt for at fjerne alle limrester. (Anvend ikke slibende materialer).
- Hvis væggene i nærheden af hvor apparatet monteres er i brandbart materiale, skal de beskyttes mod varmestråling: enten ved at placere et ildfast materiale mellem væggen og apparatet, eller ved at sørge for at apparatet er placeres mindst 100 mm fra bag- og sidevægge.

UDLUFTNING AF RØG

Apparaterne skal placeres i lokaler med en passende udluftning af produkterne fra forbrændingen, der skal ske i overensstemmelse med forskrifterne i monteringsstandarderne. Vores apparater betragtes (se tabellen "tekniske data") som:

Gasapparater af type "A"
Apparater af type A1 skal monteres i lokaler, der er tilstrækkeligt ventilerede til at forhindre, at der ophobes sundhedsskadelige stoffer i rummet, hvor apparatet er monteret. De skal ikke tilsluttes en kanal til udsugning af produkterne fra forbrændingen.
Disse apparater skal udlede produkterne fra forbrændingen gennem specielle hætter eller lignende anordninger, tilsluttet til en skorsten med sikker effektivitet eller direkte udenfor.
Som alternativ kan man anvende en luftudsugning, der er direkte forbundet udenfor, med en sugekapacitet der ikke er mindre end 1/m^3/t for hver kW strøm de betjente apparater forbruger.

TILSLUTNING TIL VANDLEDNING

Tilslut vandtilførselsrøret til ledningsnettet med et mekanisk filter og en stophane.
Lad en vis mængde vand løbe igennem røret før filtret tilsluttes, for at sikre at der ikke er eventuelle metalrester tilbage.

UDLEDNING AF VAND

Tilslut apparatets vandudledningsrør til nettet.

GASTILSLUTNING TIL ANLÆGGET

Før monteringen foretages, skal man kontrollere betingelserne vedrørende den lokale distribution (gassens art og tryk) og om apparatets indstilling er kompatibel med den. Hvis det ikke er tilfældet, skal apparatet reguleres, så det kan fungere med en anden type gas. Betingelserne for indstillingen af dette apparat findes på typeskiltet.
Anlægget skal tilsluttes med synlige metalrør af enten galvaniseret stål eller kobber.
Hvert apparat skal tilsluttes til anlægget med sin egen stophane, der skal sidde på et let tilgængeligt sted, og den skal altid lukkes, når man er færdig med at arbejde. Apparaternes tilslutning til gassen skal foretages med en trevejsventil i metal, for således at gøre det nemt at afmontere og remontere et apparat. Tætslutningen ved samlingens gevind skal sikres ved brug af materialer, der af deres producenter er blevet erklæret specifikt egnet til anvendelse sammen med gas.

IBRUGTAGNING

Kontrol af den nominelle termiske effekt

Apparaturets termiske effekt skal kontrolleres i henhold til de følgende anvisninger første gang det monteres, ved ændring eller tilpasning til andre gastyper, samt hver gang der udføres vedligeholdelse på det.

Der er ikke yderligere muligheder for at regulere den termiske effekt.

Man opnår driften af apparatet med den nominelle termiske effekt og ved minimum, ved at måle det korrekte tilslutningstryk og ved at kontrollere, at de anvendte dyser er de korrekte. Fremgangsmåden for at opnå dette er anført i de følgende afsnit. Efter at have fuldendt eftersynet, udføres en funktionskontrol som beskrevet i afsnittet "**funktionskontrol**".

KONTROL AF FORSYNINGSTRYKKET

Forsyningstrykket skal måles med en væsketrykmåler (f.eks. et U-formet manometer med en tolerance på 0,1 mbar).

- Skru skruen "A" ud af hullet til måling af forsyningstrykket, der sidder ved indgangen på tilslutningsrøret (fig.1).
- Tilslut det U-formede manometer
- Tænd for apparatet.
- Mål forsyningstrykket.
- Hvis tilslutningstrykket ikke ligger indenfor det fastsatte værdiområde, (se typeskiltet med de tekniske data) vil det under ingen omstændigheder være muligt at anvende apparatet. Gasforsyningsselskabet skal informeres herom.
- Efter at have målt tilslutningstrykket, fjernes det U-formede manometer, og skruen skrues i hullet igen.

KONTROL FOR GASLÆKAGER

Efter monteringen er det nødvendigt at efterse for gaslækager. Dette kan kontrolleres ved at pensle led og samlinger med sæbevand. Eventuelle små lækager vil vise sig ved dannelsen af sæbebobler.

Et andet system til at opdage eventuelle gaslækager er ved at observere tælleren - hvis den findes – i cirka 10 minutter. Hvis den ikke viser gasforbrug, er systemet tæt.

ADVARSEL: anvend aldrig åben ild til at lede efter gaslækager.

OMSTILLING TIL ANDRE GASTYPER

Apparatet er testet og indstillet til anvendelse med den type gas, som er angivet på typeskiltet med de tekniske data. Hvis den gastype som apparatet er indstillet til er forskellig fra den som det tilsluttes, skal apparatet omstilles. De følgende advarsler skal omhyggeligt overholdes under omstillingen:

1) Udskiftning af blussets dyse

Man får adgang til dyserne ved at åbne skabets låger eller ved at afmontere betjeningspanelet.

Skru dem af og udskift dem med nye dyser, som anvist i tabellen "blus". Vær opmærksom på at beholde og remontere pakningerne hvor de er til stede.

2) Udskiftning og indstilling af minimumsdysen (fig.2)

Man får adgang til dyserne ved at afmontere betjeningspanelet.

- Ved LPG skal man skrue minimumsskruen "B" ud af hanen og udskifte den med den type, som passer til den pågældende gastype (se tabellen "blus"). Skruen skrues herefter helt i.
- Ved metangas skal man regulere minimumsskruen "B". Når skruen drejes med uret mindskes gasgennemstrømningen, mens den øges, når skruen drejes mod uret. Tænd for apparatet som beskrevet i brugsanvisningen og lad det være tændt i 10 minutter på fuldt blus. Drej herefter knappen hen på minimum og indstil skruen "B" (se tabellen "blus").

3) Udskiftning af vågeblussets dyse (fig.3)

Gør følgende:

- Skru møtrikken der strammer den dobbeltkoniske samling "C" af.
- Tag vågedysen "D" af og udskift den med en som passer til den pågældende gastype (se tabellen "blus").
- Dysens diameter er præget på dens hus.
- Udfør udskiftningen og skru igen møtrikken der strammer den dobbeltkoniske samling "C" på.

Når indstillingen er omstillet, skal den nye gastype anføres på typeskiltet.

FUNKTIONSKONTROL

- Tænd for apparatet som anvist i brugsanvisningen.
- Kontrollér at apparatet slutter tæt.
- Kontrollér at udsugningsanlægget fungerer korrekt.
- Kontrollér at flammen tænder og brænder regelmæssigt.
- Forklar ved hjælp af brugsanvisningen brugeren hvordan apparatet fungerer, og hvordan det vedligeholdes. Udvis særlig opmærksomhed når advarslerne vedrørende den korrekte brug af apparatet forklares.

SIKKERHEDSANORDNINGER

En ventilhane med termoelement gør det muligt at afbryde gastilførslen til hovedblusset, hvis vågeflammen slukkes. For igen at tænde for apparatet skal man anvende den samme fremgangsmåde som for at tænde vågeflammen.

BRUGSANVISNING

Det anbefales, at brugeren kontrollerer, at apparatet er monteret korrekt.

Producenten fralægger sig ethvert ansvar som følge af forkert montering, utilstrækkelig vedligeholdelse og ukorrekt anvendelse.

- Apparatet er beregnet til industriel brug og må udelukkende anvendes af personale, der er uddannet til at betjene det.
- Dette apparat må udelukkende anvendes til det formål, det er beregnet til. Enhver anden anvendelse betragtes som ukorrekt.
- Anvend ikke udstyr som friturekogere fordi det ikke er muligt at kontrollere oliens temperatur, der vil overstige 230° C med fare for at selve olien antænder.
- Anvend ikke apparatet med tomt kar.
- Det er forbudt at ændre på luftmængden til forbrændingen.
- Før apparatet tages i brug, SKAL MAN LÆSE BRUGSANVISNINGEN I DENNE FOLDER GRUNDIGT, med særlig opmærksomhed på afsnittene vedrørende sikkerhedsanordningerne.
- Luk altid gastilførselshanerne efter endt brug, især når der udføres vedligeholdelse eller reparationer.
- Følg nøje tilberedelsesanvisningerne, især det første stykke tid, indtil man har opnået tilstrækkelig erfaring til selv at kunne vælge tider og temperaturer.
- Før apparatet tages i brug første gang, skal man vaske karrene og bundgitrene med varmt vand og opvaskemiddel for at fjerne det beskyttende lag olie, der dækker dem.

OPFYLDNING AF KARRET

Kontrollér at aftapningshanen er lukket. Hvis der er monteret en hane til vandpåfyldning, på venstre side af apparatets betjeningspanel, drejes der på den.

TØMNING AF KARRET

Karret tømmes ved at dreje på aftapningshanen, der sidder inden i skabet under brandkammeret. På nogle modeller sidder aftapningshanen på betjeningspanelet.

TÆNDING

Tænding af vågeblusset

Tryk hanens knap ned og drej den mod uret indtil våge-stillingen (✷). Vent indtil rørene er tømt for luft (kun den første gang) og tryk derefter på knappen til gnisttænderen (⚡). Kontrollér at vågeflammen er blevet tændt, ved at kigge i hullet på forsiden af brandkammeret. Knappen holdes nede i nogle sekunder med flammen tændt og slippes derefter. Hvis flammen slukker, skal man gentage proceduren.

BEMÆRK

Hvis der på grund af fejl ikke kommer gnister, når der trykkes på knappen, kan blusset tændes manuelt.
Hold knappen trykket nede i stilling (✷) Tænd vågeflammen med en tændstik eller lighter gennem brandkammerets kontrolhul.

Tænding af hovedblusset

Når vågeblussets flamme er tændt, drejes hanens knap over på stillingen fuldt blus (🔥). Gassen når hovedblusset, som tændes. For at skrue ned for blusset drejes knappen mod stillingen minimum (🔥).

VANDBAD
PEL 25ST

Stilling	Grader °C
🔥 (min)	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
🔥 (max)	90

PASTAKOGER
PEL 21S

Stilling
🔥 (min)
2
3
4
5
6
7
🔥 (max)

SLUKNING

For at slukke for hovedblusset, skal man blot dreje knappen med uret indtil stillingen (✷).
For at slukke helt for apparatet skal man blot dreje knappen med uret indtil stillingen (●).

ADVARSLER OG GODE RÅD

- Under kogning med pastakogeren, skal vandpåfyldningshanen være en lille smule åben, for at kunne fjerne overskydende stivelse, der løber ud gennem overløbshullet og for at opretholde det korrekte vandniveau i karret.
- TÆND ALDRIG FOR APPARATET FØR DER ER FYLDT VAND I KARRET.
- Under brug kan apparatets sider blive meget varme. Vær forsigtig. Der er et advarselsklistermærke på begge sider, der advarer om varme overflader:



ADVARSEL: TILSTOP IKKE UDLUFTNINGSHULLERNE I BUNDEN AF PASTAKOGEREN.

VEDLIGEHOLDELSE

Apparaturet er konstrueret således at kun få vedligeholdelsesindgreb er nødvendige. På trods af dette anbefaler vi brugeren at underskrive en servicekontrakt for at få kontrolleret apparaturet mindst en gang om året af specialuddannet personale.

RESERVEDELE

For alle modeller gælder det, at det er tilstrækkeligt at skrue skruerne, der sidder på undersiden ud og tage

betjeningspanelet af, for at få adgang til delene som skal udskiftes.

- **Ventilhane:** Alle samlestykkerne er synlige. Med en passende skruenøgle skrues samlestykkerne for gasind- og udgang, vågeflamme og termoelement af. Udskift hanen med en ny og tilslut igen vågeblusset og termoelementet.
- **Blus:** For at udskifte blusset, skal man skrue møtrikken, der trykker på dyseholderens dobbeltkoniske samling af. Herefter skrues de to skruer, som fastgør blusset til brandkammeret af, og blusset tages ud af lejet. Tag dyseholderens samling af blussets beslag ved at skrue fastgøringsmøtrikken af og montér dyseholderen på det nye blus. Gentag alle handlinger i omvendt rækkefølge for at remontere alting.
- **Termoelement:** Skru møtrikken der fastgør termoelementet til vågeblusset af, og tag termoelementet ud af lejet. Skru møtrikken der fastgør termoelementet til hanen af. Udskift termoelementet og remontér det hele.
- **Tændrør:** Fjern strømforsyningskablet og skru fastgøringsmøtrikken af. Montér det nye tændrør og sørg for ikke at stramme møtrikken for meget, idet det kan beskadige den keramiske isolering.
- **Fleksrør til vandtilførsel:** Hvis det udskiftes, skal man sikre sig, at det ikke støtter på brandkammeret.

TAGEN VARE PÅ APPARATET

BEMÆRK!

- **Før rengøringen skal man slukke apparatet og vente på at det afkøles.**
- **Hvis apparatet er elektrisk, skal man slukke på lastadskilleren for at slå strømforsyningen fra.**

En grundig daglig rengøring af apparatet garanterer en upåklagelig funktion og lang levetid.

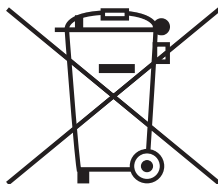
Ståloverfladerne skal rengøres med opvaskemiddel opløst i meget varmt vand og med en blød klud. Til mere stædigt snavs skal man anvende etylalkohol, acetone eller et andet ikke-alkoholbaseret opløsningsmiddel. **Anvend aldrig skurepulver eller ætsende stoffer som salt- eller svovlsyre. Brug af syrer kan ødelægge apparatets funktion og kompromittere sikkerheden.**

Anvend ikke børster, ståluld eller skureklude fremstillet i andre metaller eller legeringer, som kan medføre rustmærker gennem forurening. Af samme grund skal man undgå kontakt med jerngenstande. Pas på med ståluld eller børster i rustfrit stål, der selvom de ikke forurener overfladerne kan medføre skadelige ridser.

Selvom snavset er meget stædigt, må man under ingen omstændigheder anvende sand- eller slibepapir. Vi anbefaler som alternativ at anvende syntetiske svampe (f.eks. Scotchbrite).

Man må heller ikke anvende sølvrensningsmidler, og man skal passe på salt- eller svovlsyredampene, der fx kommer fra gulvvask.

Ret ikke vandstråler direkte mod apparaturet, det kan blive beskadiget. Efter rengøringen skal man skylle grundigt med rent vand og tørre efter med en klud.



INFORMATION TIL BRUGERNE

Som implementering af direktiverne 2002/95/EF, 2002/96/EF e 2003/108/EF vedrørende reduceringen af anvendelsen af farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt bortskaffelse af affald.

Symbolet med skraldespanden med en streg over vist på apparatet eller dets indpakning viser, at produktet, når det engang skal smides væk, skal indsamles separat fra andre affaldstyper.

Den særskilte indsamling af dette apparat når det smides væk er organiseret af producenten. Brugeren som ønsker at skille sig af med dette apparat skal derfor kontakte producenten og følge det system, som denne har implementeret for at muliggøre den særskilte indsamling af apparaturet, når det smides væk. Den særskilte indsamling på en passende måde og efterfølgende senden til genbrug, til videreforarbejdning og bortskaffelse af apparaturet på en miljørigtig måde, bidrager til at undgå eventuelle negative effekter på miljø og heldbred og hjælper til genanvendelse og/eller genbrug af de materialer, som apparaturet består af.

Hvis indehaveren ulovligt bortskaffer apparatet, medfører det bødestraf i overensstemmelse med gældende lovgivning.

GASS PASTAKOKER SERIE 600

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
G6CP6	Gass pastakoker med møbel	mm 600x600x900 (1020)

GASS PASTAKOKER SERIE 700

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
CPG40E	Gass pastakoker med møbel	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Gass pastakoker med møbel - 2 tanker	mm 800x700x900 (1040)

GASS PASTAKOKER SERIE 900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
G9CP40	Gass pastakoker med møbel	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gass pastakoker med møbel - 2 tanker	mm 800x900x900 (1065)

GASS PASTAKOKER SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SG9CP40	Gass pastakoker med møbel	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Gass pastakoker med møbel - 2 tanker	mm 800x900x900 (1060)

GASS VANNBAD SERIE 700

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
G7BM4M	Gass vannbad med møbel	mm 400x700x900 (1040)

GASS VANNBAD SERIE 900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
G9BM4M	Gass vannbad med møbel	mm 400x900x900 (1065)

GASS VANNBAD SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SG9BM4M	Gass vannbad med møbel	mm 400x900x900 (1060)

GASS PASTAKOKER - SERIE 600 — TABELL MED TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Redusert effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Lpg-forbruk G30	Lpg-forbruk G31	Metan forbruk G20	Metan forbruk G25	Metan forbruk G25.1	Metan forbruk G2.350	Metan forbruk G27	Bygass forbruk G110	Bygass forbruk G120	Primær forbrenningsluft	Installasjonstype	Brenner	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

GASS PASTAKOKER - SERIE 700 — TABELL MED TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Redusert effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Lpg-forbruk G30	Lpg-forbruk G31	Metan forbruk G20	Metan forbruk G25	Metan forbruk G25.1	Metan forbruk G2.350	Metan forbruk G27	Bygass forbruk G110	Bygass forbruk G120	Primær forbrenningsluft	Installasjonstype	Brenner	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

GASS PASTAKOKER - SERIE 900 / S900 — TABELL MED TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Redusert effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Lpg-forbruk G30	Lpg-forbruk G31	Metan forbruk G20	Metan forbruk G25	Metan forbruk G25.1	Metan forbruk G2.350	Metan forbruk G27	Bygass forbruk G110	Bygass forbruk G120	Primær forbrenningsluft	Installasjonstype	Brenner	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G9CP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

GASS VANNBAD - SERIE 700 - 900 - S900 — TABELL MED TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Redusert effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Lpg-forbruk G30	Lpg-forbruk G31	Metan forbruk G20	Metan forbruk G25	Metan forbruk G25.1	Metan forbruk G2.350	Metan forbruk G27	Bygass forbruk G110	Bygass forbruk G120	Primær forbrenningsluft	Installasjonstype	Brenner	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6

INSTALLASJONSANVISNINGER

KONFORMITETSERKLÆRING

Fabrikanten erklærer at apparatene er konstruert i overensstemmelse med EU-standardene 90/396, og krever at installasjonen skal foregå i samsvar med gjeldende normer, særlig når det gjelder luftskifte og forbrenningsproduktenes evakueringssystem.

***N.B.** Fabrikanten fraskriver seg alt ansvar for direkte og indirekte skader som skyldes feil installasjon, uautoriserte inngrep, mangelfullt vedlikehold, ukyndig bruk og manglende overholdelse av alt som står i artiklene i salgsbetingelsene.*

- Apparatet er beregnet for felles bruk, og må kun brukes av opplært personale.
- Les nøye denne bruksanvisningen som gir sikkerhetsanvisninger når det gjelder installasjon, bruk og vedlikehold.
- Denne bruksanvisningen skal oppbevares sammen med apparatet for fremtidig konsultasjon.
- Hvis man selger eller gir bort apparatet, skal man forsikre seg om at bruksanvisningen alltid følger med, slik at den nye brukeren og installatøren kan informere seg om dets funksjon og tilsvarende instruksjoner.

INSTALLASJON AV APPARATET

- Installasjonsoperasjonene, eventuelle omvandlinger for bruk med andre typer gass, idriftsettingen og fjerning av eventuelle problemer på anleggene **må kun utføres av kvalifisert personale**, i overensstemmelse med forskriftene UNI-CIG 8723, Lov 46 og rundskriv nr.68 og påfølgende oppdateringer.
- Gassanleggene og rommene apparatene installeres i må være i overensstemmelse med gjeldende lokale og nasjonale forskrifter, og særlig må man ta hensyn til at brennerne trenger en forbrenningsluft som tilsvarer 2 m^3/h pr. installert effekt kW, samt sørge for at **Forskrifter for forebyggelse av ulykker** overholdes.

PLASSERING AV APPARATENE

- Ta apparatene ut av emballasjen og plasser dem på bruksstedet. Sørg for at de livelleres med vaterpass og høydereguleres med de regulerbare føttene eller med annet utstyr.
- Noen deler er beskyttet med en pålimt vernebekledning i plastikk som skal fjernes før apparatet settes i drift. Limrestene må fjernes nøye ved rengjøring. (Ikke bruk slipende rengjøringsmidler).
- Bekledningene av brennbart materiale på veggene rundt må beskyttes mot varmestråling: enten ved å legge ildfaste plater mellom, eller ved å sette apparatene på minst 100 millimeters avstand fra bak- og sideveggene.

RØYKUTSLIPP

Apparatene må installeres i rom der forbrenningsgassene enkelt kan føres ut, i overensstemmelse med installasjonsforskriftene. Apparatene anses (se tabellen med tekniske data) som:

Gassapparater av type "A"
Apparatene av type A1 må installeres i godt ventilerte rom for å unngå konsentrasjon av helseskadelige stoffer i rommet apparatet står. De er ikke ment å skulle kobles til et utløp for forbrenningsgasser.
Disse apparatenes utslipp må skje direkte i et dertil egnet luftavtrekk, eller lignende innretninger, som må være tilkoblet en garantert effektiv skorstein, eller direkte utendørs.
Ved mangel på dette kan man bruke et luftavtrekk som er direkte tilkoblet utendørs, med et sugevolum på minst 1/ m^3/h røyk pr. effekt kW som absorberes av apparatene som er underordnet dette.

KOBLING TIL VANNFORSYNINGSNETTET

Koble vannslangen til vannforsyningsnettet ved hjelp av et mekanisk filter og en sperrekran.
Før man kobler til filteret, skal man la vannet renne en stund for å rense røret for eventuell jernslagg.

VANNUTSLIPP

Koble anleggenes avløpsrør til vannforsyningsnettet.

KOBLING TIL GASSANLEGGET

Før installasjonen skal man undersøke at apparatets innstilling er kompatibel med de lokale gassforsyningsforholdene (gasstype og gasstrykk). I motsatt tilfelle skal man tilpasse apparatet til en annen type gass. Apparatets innstilling står på typeskiltet.
Tilkoblingen til anlegget må utføres med synlige metallrør i galvanisert stål eller kobber. Hvert apparat må kobles til anlegget med egen sperrekran i lett tilgjengelig posisjon som skal stenges ved hver arbeidsslutt. Forbindelsen fra apparatenes rør til gassanleggets rør må lages med et metalledd bestående av tre biter for å lette montering og demontering av apparatet. Tettheten i gjengekoblingen kan garanteres ved bruk av materialer som fabrikanten av disse erklærer spesielt egnet også for gass.

IGANGSETTING

Kontroll av nominell varmeeffekt
Ved nyinstallasjoner, når man går over til eller tilpasser apparatet en annen type gass, samt under alle vedlikeholdsoperasjoner må apparatets varmeeffekt kontrolleres ved å følge anvisningene under.
Det er ikke forutsett noen ytterligere mulighet for regulering

av varmeeffekten.
Ved å måle at koblingstrykket er riktig, og ved å kontrollere at det brukes egnede dyser, kan man fastslå at apparatet fungerer korrekt på nominell og minimums varmeeffekt. Operasjonene som må utføres for denne kontrollen står oppført i de neste avsnittene. Når undersøkelsen er ferdig, skal man foreta en funksjonskontroll som gjengitt i avsnittet "**funksjonskontroll**".

KONTROLL AV TILFØRSELSTRYKKET

Tilførselstrykket skal måles ved hjelp av et væskemanometer (for eksempel et U-formet manometer, minimal oppløsning på 0,1 mbar).

- Fjern skruen "A" fra trykkuttaket som befinner seg ved inngangen av røret til rampen (fig.1).
- Tilkoble det U-formede manometeret
- Sett apparatet i funksjon.
- Mål tilførselstrykket.
- Hvis koblingstrykket ikke er innenfor de forutsette grenseverdiene (se typeskiltet med tekniske egenskaper), vil det ikke i noe tilfelle være mulig å bruke apparatet. Gasselskapet må informeres om dette.
- Etter man har målt koblingstrykket, skal man ta vekk det u-formede manometeret og skru skruen hermetisk til igjen.

KONTROLL AV GASSLEKKASJER

Etter installasjonsoperasjonene er det nødvendig å kontrollere at det ikke er noen gasslekkasjer. Dette kan undersøkes ved å pensle ledd og koblingsstykker med såpevann. Selv ved en minimal lekkasje vil det komme fram skumbobler.
Et annet system for å finne eventuelle gasslekkasjer er å kontrollere at telleapparatet, hvis man har et slikt, ikke viser noe gassforbruk på cirka 10 minutter.

ADVARSEL: bruk aldri åpen flamme for å lete etter gasslekkasjer.

TILPASSING TIL DE FORSKJELLIGE GASSTYPENE

Apparatet er godkjent og tilpasset til å fungere med den type gass som står på typeskiltet med tekniske egenskaper. Hvis gassen som apparatet er innstilt til å fungere med er forskjellig fra gassen i gassnettet som apparatet er tilknyttet, må man foreta en omvandling av apparatet ved å overholde nøye følgende instruksjoner:

1) Utskifting av brennerens dyse
Åpne skapdørene eller demonter styrepanelet for å få tilgang til dysene.
Skru dem av og skift dem ut med egnede dyser slik som foreskrevet i henhold til tabellen "brennere". Pass på å montere tetningen igjen der den var.

2) Utskifting eller regulering av tomgangsdysen (fig.2)
Demonter styrepanelet for å få tilgang til dysene.

- Når det gjelder LPG, skal man skru av kranens tomgangsskrue "B" og skifte den ut med en som egner seg til den aktuelle typen gass (se tabellen "brennere") og skru denne helt ned til den stopper.
- Når det gjelder metangass, skal man regulere tomgangsskruen "B". Ved å dreie skruen i klokkeretning, vil gasstrømmen reduseres, mens ved å dreie den mot klokkeretning vil gasstrømmen øke. Aktiver apparatet i henhold til bruksanvisningen og la det fungere 10 minutter i posisjonen maksimal effekt. Vri deretter håndtaket på posisjonen minimum effekt og reguler skruen "B" (se tabellen "brennere").

3) Utskifting av dysen på pilotbrenneren (fig.3)
Gå frem på følgende måte:

- Skru av mutteren som presser den bikoniske delen "C"
- Trekk ut pilotdysen "D" og skift den ut med en som egner seg for den aktuelle typen gass (se tabellen "brennere").
- Dysens diameter er angitt på selve dysekroppen.
- Når utskiftingen er ferdig utført, skal man skru til mutteren som presser den bikoniske delen "C" igjen.

Når forhåndsinnstillingen er endret, skal man angi den nye typen gass på typeskiltet.

FUNKSJONSKONTROLL

- Sett apparatet i funksjon i henhold til bruksanvisningen.
- Undersøk at apparatet er tett.
- Kontroller at anlegget for røykutslipp er effektivt.
- Undersøk antenningen og flammenes regelmessighet.
- Lær opp brukeren m.h.t. apparatets funksjon og vedlikehold ved hjelp av bruksanvisningen, og informer ham/henne særlig om alle instruksjonene som må overholdes for korrekt bruk.

SIKKERHETSANORDNINGER

En ventil med termoelement tillater å avbryte gasstrømmen til hovedbrenneren dersom pilotflammen skulle slukkes. For å tilbakestille funksjonen i utgangsposisjon, må man repetere operasjonene som må utføres for å slå på pilotgassbrenneren.

BRUKSANVISNINGER

Det er viktig at brukeren undersøker at apparatet installeres på egnet måte.
Fabrikanten fraskriver seg alt ansvar for skader som skyldes dårlig installasjon, mangelfullt vedlikehold eller ukyndig bruk.

- - Apparatet er til industriell bruk og skal kun brukes av opplært personale.
- Dette apparatet må kun benyttes til den bruk det er

uttrykkelig beregnet for. Enhver annen bruk må anses som uegnet.
- Ikke bruk apparatene som frityrer, da oljetemperaturen ikke kan kontrolleres, og ville overstige 230 °C med fare for at selve oljen kan ta fyr.
- Ikke bruk apparatet med tom tank.
- Det er ikke tillatt å foreta endringer av kapasiteten på forbrenningsluften.
- Før apparatet settes i funksjon, må man LESE NØYE BRUKSANVISNINGEN I DETTE HEFTET, med spesiell oppmerksomhet overfor sikkerhetsinnretningenes standarder.
- Steng alltid gasskranene etter bruk, særlig under vedlikeholdsoperasjoner og reparasjoner.
- Følg reglene for koking nøye, særlig i den første brukstiden, helt til du får så god praksis og erfaring at du personlig kan velge koketider og – temperaturer.
- Første gang man slår på apparatet, skal man vaske tankene og dobbeltbunnene nøye med varmt vann og rengjøringsmiddel for å fjerne det beskyttende oljelaget som dekker dem.

FYLLING AV TANKEN

Kontroller at avløpskranen er stengt. Bruk håndtaket (hvis dette er forutsett) på vannkranen til venstre på apparatets styrepanel.

TØMMING AV TANKEN

Man tømmer tanken ved å bruke håndtaket på avløpskranen som befinner seg inne i skapet under forbrenningskammeret. På noen modeller sitter avløpskranen på styrepanelet.

PÅTENNING

Tenning av pilotbrenneren
Skyv og vri håndtaket mot klokkeretning helt til det er i pilot-posisjon (✷). Vent helt til luften kommer ut av rørene (bare første gang), og trykk inn knappen til den piezoelektriske tenningen (⚡). gjentatte ganger. Pilotflammen er synlig gjennom åpningen foran på forbrenningskammeret; undersøk at den er tent. Når flammen er tent, skal man holde knappen inne i noen sekunder før man slipper den. Hvis pilotflammen skulle slukke seg, skal man gjenta operasjonen.

MERK
Dersom gnisten ikke lenger skulle tennes p.g.a. en hvilken som helst feil, kan man tenne pilotbrenneren manuelt.
Hold knappen nedtrykt i posisjon (✷), sett en liten flamme nær pilotbrenneren ved å føre den gjennom åpningen i forbrenningskammeret.

Påtenning av hovedbrenneren
Når pilotbrennerens flamme er tent, skal man dreie håndtaket i posisjonen for maksimal effekt (🔥). Gassen tilføres hovedbrenneren, som vil slå seg på. For å redusere brennerens effekt, skal man dreie håndtaket mot minimum effekt (🔥).

VANNBAD
PEL 25ST

Posisjon	Grader °C
🔥 (min)	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
🔥 (maks)	90

PASTAKOKER
PEL 21S

Posisjon
🔥 (min)
2
3
4
5
6
7
🔥 (maks)



AVSLÅING

Hvis bare hovedbrenneren skal slås av, er det nok å vri håndtaket i klokkeretning helt til den når posisjonen (✷). For å koble fullstendig ut hele apparatet, skal man vri håndtaket i klokkeretning helt til den når posisjonen (●).

RÅD OG OPPLYSNINGER

- Under pastakoking skal kranen for vanntilførsel stå litt åpen, slik at overflødig stivelse renner ut gjennom overløpshullet, og riktig vannivå i tanken opprettholdes.
- SLÅ ALDRI PÅ APPARATET FØR DU HAR FYLT VANN I TANKEN.
- Under bruk kan sidene på apparatene nå høye temperaturer. Vær oppmerksom. I alle fall er det pålimt en etikett på begge sidene som gir signal om varm overflate:



ADVARSEL: LUFTEHULLENE PÅ BUNNEN AV PASTAKOKEREN MÅ IKKE TILSTOPPES.

VEDLIKEHOLD

Apparatene er laget slik at de krever lite vedlikehold. Allikevel anbefaler vi brukeren å skrive under en servicekontrakt for å få apparatene kontrollert av våre spesialister minst en gang i året.

UTSKIFTING AV RESERVEDELER

På alle modellene er det nok å ta vekk styrepanelet, ved å skru av de synlige skruene som sitter på den nederste kanten for å få tilgang til delene som skal skiftes ut.

- **Gasskran:** alle koblingsstykkene er synlige. Skru av koblingsstykkene til rørene for tilførsel og utløp av gass, pilotbrenneren og termoelementet med egnede nøkler. Sett inn en ny kran, og koble til pilotbrenneren og termoelementet igjen.
- **Brenneren:** for å skifte ut brenneren, må man skru av mutteren (som presser den bikoniske delen) på dyseholderen, skru av de to skruene som fester brenneren

til forbrenningskammeret og trekke den ut. Ta vekk koblingsstykket med dyseholderen fra brennerens stang ved å skru av festemutteren, og monter det på den nye brenneren. Repeter alle operasjonene i motsatt rekkefølge for å montere alt igjen.

- **Termoelementet:** løsne mutteren som fester termoelementet til pilotbrenneren, og dra det ut. Skru av mutteren som fester termoelementet til kranen. Sett inn et nytt termoelement, og monter alt igjen.
- **Tennpluggen:** ta vekk strømledningen og skru av festemutteren. Monter den nye tennpluggen, og pass på å ikke skru mutteren for stramt, da keramikk-isoleringen kan skades.
- **Vannslangen:** hvis man skifter den ut, må man forsikre seg om at slangen ikke ligger inntil forbrenningskammeret.

IVARETAKELSE AV APPARATET

ADVARSEL!

- **Før rengjøring slå av apparatet og la det kjøles ned.**
- **I tilfelle det brukes apparater som tilføres strøm, bruk utkoblingsbryteren for å kutte strømtilførselen.**

En grundig daglig rengjøring av apparatet vil sikre perfekt drift og lang varighet.

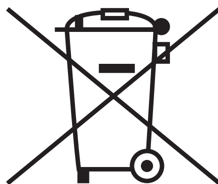
Overflatene i stål skal rengjøres med oppvaskmiddel (for vanlig oppvask) blandet ut i veldig varmt vann og ved bruk av en myk klut; for smuss det er vanskeligere å fjerne bruk etylsprit, aceton eller annet løsemiddel uten halogen.

Ikke bruk skurepulver eller etsende stoffer som kloridisk syre/saltsyre eller svovelsyre. Bruk av syrer kan medføre redusert drift og sikkerhet av apparatet.

Ikke bruk børster, stålull eller svamper med slipende effekt som er lagd av metall eller andre legeringer som kan smitte av med rustflekker. Av den samme årsaken skal man unngå kontakt med gjenstander i jern. Se opp for svamper eller børster i rustfritt stål som, selv om de ikke smitter overflatene med rust, kan forårsake stygge riper.

Om apparatet er spesielt skittent, så bruk for all del ikke sandpapir eller smergelpapir. Vi anbefaler derimot bruk av syntetiske svamper (f. eks. svampen fra Scotchbrite).

Stoffer for sølvpuss skal heller ikke brukes, og man må passe seg for damp fra kloridisk eller svovelsyre som kommer fra for eksempel fra vasking av gulv. Ikke rett vannstråler mot apparatet for å unngå å skade det. Etter rengjøring, skyll nøye med rent vann og tørk nøye med en klut.



OPPLYSNINGER FOR BRUKERNE

For utføring av Direktivene 2002/95/EF, 2002/96/EF og 2003/108/EF, gjeldende reduksjon av bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt avfallsbehandling.

Symbolet med en overkrysset avfallsbeholder satt på apparatet eller på emballasjen dens angir at produktet må kasseres gjennom avfallsortering atskilt fra vanlig husholdningsavfall etter endt levetid.

Kildesortering av dette apparatet etter at dets levetid er over organiseres og styres av produsenten. Brukeren som ønsker å kvitte seg med dette apparatet skal derfor kontakte produsenten og følge det systemet sistnevnte har tatt i bruk for å kunne avfallsbehandle apparatet korrekt etter endt bruk. Passende kildesortering slik at apparatets deler deretter kan gjenvinnes, avfallsbehandles og kasseres i overensstemmelse med miljøvern sørger for å unngå mulige negative følger for miljøet og helse og fremmer gjenbruk og/eller resirkulasjon av materialene som apparatet består av.

Ulovlig kasting av produktet medfører bøter og straff som forutsett av gjeldende lovgivning.

GASDRIVNA PASTAKOKARE SERIE 600

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
G6CP6	Gasdriven pastakokare med köksmöbel	mm 600x600x900 (1020)

GASDRIVNA PASTAKOKARE SERIE 700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
CPG40E	Gasdriven pastakokare med köksmöbel	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Gasdriven pastakokare med köksmöbel - 2 behållare	mm 800x700x900 (1040)

GASDRIVNA PASTAKOKARE SERIE 900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
G9CP40	Gasdriven pastakokare med köksmöbel	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gasdriven pastakokare med köksmöbel - 2 behållare	mm 800x900x900 (1065)

GASDRIVNA PASTAKOKARE SERIE S900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
SG9CP40	Gasdriven pastakokare med köksmöbel	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Gasdriven pastakokare med köksmöbel - 2 behållare	mm 800x900x900 (1060)

GASDRIVNA VATTENBAD SERIE 700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
G7BM4M	Gasdrivet vattenbad med köksmöbel	mm 400x700x900 (1040)

GASDRIVNA VATTENBAD SERIE 900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
G9BM4M	Gasdrivet vattenbad med köksmöbel	mm 400x900x900 (1065)

GASDRIVNA VATTENBAD SERIE S900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
SG9BM4M	Gasdrivet vattenbad med köksmöbel	mm 400x900x900 (1060)

GASDRIVEN PASTAKOKARE - SERIE 600 — TABELL ÖVER TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Reduc-erad effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Förbruk-ning av gasol G30	Förbruk-ning av gasol G31	Förbruk-ning av metan G20	Förbruk-ning av metan G25	Förbruk-ning av metan G25.1	Förbruk-ning av metan G2.350	Förbruk-ning av metan G27	Förbruk-ning av stadsgas G110	Förbruk-ning av stadsgas G120	Primärluft för förbränning	Typ av installation	Brännare	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

GASDRIVEN PASTAKOKARE - SERIE 700 — TABELL ÖVER TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Reduc-erad effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Förbruk-ning av gasol G30	Förbruk-ning av gasol G31	Förbruk-ning av metan G20	Förbruk-ning av metan G25	Förbruk-ning av metan G25.1	Förbruk-ning av metan G2.350	Förbruk-ning av metan G27	Förbruk-ning av stadsgas G110	Förbruk-ning av stadsgas G120	Primärluft för förbränning	Typ av installation	Brännare	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

GASDRIVEN PASTAKOKARE - SERIE 900 / S900 — TABELL ÖVER TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Reduc-erad effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Förbruk-ning av gasol G30	Förbruk-ning av gasol G31	Förbruk-ning av metan G20	Förbruk-ning av metan G25	Förbruk-ning av metan G25.1	Förbruk-ning av metan G2.350	Förbruk-ning av metan G27	Förbruk-ning av stadsgas G110	Förbruk-ning av stadsgas G120	Primärluft för förbränning	Typ av installation	Brännare	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G9CP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

GASDRIVET VATTENBAD - SERIE 700 - 900 - S900 — TABELL ÖVER TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Reduc-erad effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Förbruk-ning av gasol G30	Förbruk-ning av gasol G31	Förbruk-ning av metan G20	Förbruk-ning av metan G25	Förbruk-ning av metan G25.1	Förbruk-ning av metan G2.350	Förbruk-ning av metan G27	Förbruk-ning av stadsgas G110	Förbruk-ning av stadsgas G120	Primärluft för förbränning	Typ av installation	Brännare	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6

INSTALLATIONSANVISNINGAR

KONFORMITETSDEKLARATION

Tillverkaren förklarar att apparaturen tillverkats i överensstämmelse med direktivet EEG 90/396 och kräver att gällande lagstiftning respekteras vid installation, särskilt vad gäller luftbyte och förbränningsprodukternas utloppssystem.

OBS: *Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar vad gäller direkta och indirekta skador som orsakats av felaktig installation, manipulering, bristfälligt underhåll, vårdslös användning och alla de punkter som förutses i de artiklar som anges i våra försäljningsvillkor.*

- Apparaten är avsedd för kollektivt bruk och ska användas av speciellt utbildad personal.
- Läs denna bruksanvisning noga eftersom den ger indikationer om säkerhet vid installation, användning och underhåll.
- Denna bruksanvisning ska förvaras tillsammans med apparaten för framtida behov.
- Vid försäljning eller överlåtelse av apparaten ska ni säkerställa att bruksanvisningen alltid medföljer så att den nya användaren kan informera sig om apparatens funktion och relativa varningstexter.

INSTALLATION AV APPARATEN

- Installationsmanövrar, eventuella omändringar för användning med andra typer av gaser, idriftsättning och eliminering av eventuella hinder i aggregaten **ska endast utföras av utbildad och kvalificerad personal** enligt vad som föreskrivs i standarden UNI-CIG 8723, lag 46 och cirkulär nr.68 samt påföljande uppdateringar.
- Apparaternas gasaggregat och installationslokaler ska överensstämma med den lagstiftning som redan existerar och ni ska särskilt uppmärksamma att den luft som behövs för brännarnas förbränning är lika med 2 m^3/h för varje kW installerad effekt och att de **olycksförebyggande åtgärderna** ska beaktas.

LEVERANS OCH DRIFTSÄTTNING AV APPARATERNA

- Ta ut apparaterna ur emballaget och placera dem på den plats där de ska användas, utför därefter en korrekt planutjämning med vattenpass och reglera höjden med hjälp av de justerbara stödfötterna eller andra hjälpmedel.
- Vissa delar skyddas med vidhäftande folie som ska avlägsnas innan apparaten driftsätts, rengör noga för att avlägsna alla limrester. (Använd inte abrasiva substanser).
- De intilliggande väggarnas beklädnader med brännbart material ska skyddas mot värmestrålning: Antingen genom att placera värmeresistent material mellan väggen och apparaturen eller placera apparaturen minst 100 mm från den laterala eller bakre väggen.

RÖKGASKANAL

Apparaterna ska placeras i lokaler som är lämpliga för avledning av förbränningsprodukter i enlighet med gällande installationsnormer. Våra apparater betraktas som (se tabell med tekniska data):

Gasdrivna apparater av typ "A"
Apparaterna av typ A1 ska installeras i lokaler som är tillräckligt ventilerade för att förhindra koncentration av hälsovådliga ämnen i det rum där apparaten installerats. De är inte avsedda att kopplas till förbränningsprodukternas utloppskanal.
Dessa apparater ska tömma ut förbränningsprodukterna i lämpliga fläktkåpor eller liknande anordningar och ska vara kopplade till en väl fungerande skorsten eller direkt utomhus.
Alternativt är det tillåtet att använda en luftsug som kopplats utifrån och som suger ut minst 1/m^3/h rökgaser för varje kW förbrukad effekt från de apparater som är kopplade till denna.

ANSLUTNING TILL VATTENNÄTET

Anslut vatteninloppsröret till vattenledningsnätet via ett mekaniskt filter och en avstängningskran.
Innan filtret kopplas in ska ni låta lite vatten strömma ut för att rensa rörkanalen från eventuella järnavfall.

VATTENAVLOPP

Anslut utrustningens utloppsrör till vattennätet.

ANSLUTNING AV GASAGGREGATET

Före installation, var god kontrollera det lokala gasnätets skick (typ av gas och tryck) och att apparatens reglering är kompatibel, ändra till en annan typ av gas i motsatt fall. Denna apparats operativa reglering anges på märkskylten.
Anslutningen till anläggningen ska göras med metallrör av galvaniserat stål eller koppar, som monteras inom synhåll.
Varje apparatur ska anslutas till anläggningen med en egen avstängningskran som ska placeras på ett lättåtkomligt ställe och stängas av efter arbetets slut. Anslutningen av apparaternas rörledningar till gasledningarna ska göras med en trevägskoppling av metall, för att underlätta nedmontering och återmontering av apparaten. Det går att garantera att kopplingens gängor håller tätt med hjälp av material som deklarerats såsom lämpligt även för gas av deras tillverkare.

DRIFTSÄTTNING

Kontroll av den nominella värmeffekten
Apparatens värmeeffekt ska kontrolleras genom att följa de indikationer som anges nedan, vid nya installationer eller vid övergång eller anpassning till en annan typ av gas samt

under alla underhållsingrepp.
Det förutses ingen ytterligare möjlighet att justera värmeeffekten.
Apparatens funktion med nominellt värmetryck och på minimal kapacitet går att läsa av genom att mäta det korrekta anslutningstrycket och kontrollera att lämpliga munstycken används. De manövrar som ska utföras för detta anges i avsnitten nedan. När ni slutfört verifieringen ska ni fortsätta med att kontrollera apparatens funktion enligt vad som anges i avsnittet **”verifiering av funktion”**.

KONTROLL AV GASFÖRSÖRJNINGSTRYCKET

Gasförsörjningstrycket ska mätas med en vätskemanometer (t.ex. en U-formad manometer, minimidefinition 0,1 mbar).

- Ta av skruven “A” från gasförsörjningens tryckventil som sitter i ramprörets inloppskoppling (fig. 1).
- Anslut den U-formade manometern.
- Sätt igång apparaten.
- Mät gasförsörjningstrycket.
- Om anslutningstrycket inte ligger inom det fastställda intervallet (se märkskylt med tekniska egenskaper), går det på inga villkor att använda apparaten. Det lokala gasverket ska informeras om detta.
- När gasförsörjningstrycket har mätts ska ni ta av den U-formade manometern och skruva fast fästskruven.

KONTROLL AV GASLÄCKOR

När installationsmanövrarna slutförts ska ni kontrollera att det inte finns några gasläckor, detta går att kontrollera genom att pensla tvålvatten på skarvar och kopplingar och det bildas tvålskum om det finns den allra minsta läcka.
Ett annat system för att upptäcka eventuella gasläckor är att kontrollera att gasräknaren, om det finns en sådan, inte signalerar någon gasövergång under en tidsperiod på cirka 10 minuter.

VARNING: Använd aldrig öppna lågor för att leta efter gasläckor.

ÖVERGÅNG TILL OLIKA TYPER AV GAS

Apparaten har kontrollerats och förinställts för funktion med den typ av gas som anges på märkskylten. Om den typ av gas som apparaten är inställd för är en annan än anslutningsgasen, ska ni ställa om apparaten genom att noga följa anvisningarna nedan:

1) Byte av brännarmunstycke
Det går att komma åt munstyckena genom att öppna skåpets luckor eller montera av panelen med kontrollvred.
Skruva av och byt ut dem mot lämpliga munstycken enligt tabellen för brännare. Var noga med att sätta tillbaka tätningen på sin plats.

2) Byte eller justering av munstyckets minimiläge (fig. 2)
Det går att komma åt munstyckena genom att montera av panelen med kontrollvred.

- För funktion med GPL, skruva av skruven för minimiläget “B” på kranen och byt ut den mot en som är lämplig för den typ av gas som är befintlig (se tabell för brännare) och skruva fast den ordentligt.
- Vid användning av metangas justeras skruven för minimiläget “B”. Vrid skruven medurs för att minska gasflödet och vrid den moturs för att öka gasflödet. Sätt igång apparaten genom att följa bruksanvisningen och låt den gå i 10 minuter på maximal kapacitet, vrid därefter vredet till minimiläget och justera skruven “B” (se tabell för brännare).

3) Byte av pilotbrännarens munstycke (fig. 3)
Fortsätt enligt följande:

- Lossa muttern ”C”.
- Dra ut pilotmunstycket “D” och byt ut det mot ett som är lämpligt för den gas som används (se tabell för brännare).
- Munstyckets diameter indikeras på själva munstycket.
- Skruva fast muttern "C" när munstycket bytts ut.

När förinställningen ändrats ska den nya typen av gas anges på märkskylten

VERIFIERING AV FUNKTION

- Driftsätt apparaten enligt bruksanvisningen.
- Verifiera att apparaten håller tätt.
- Kontrollera att anläggningens rökgasutsläpp fungerar effektivt.
- Verifiera tändning och att lågorna brinner regelbundet.
- Instruera användaren om apparatens funktion och underhåll med hjälp av bruksanvisningen och informera honom/henne särskilt om alla de varningstexter som ska respekteras för en korrekt användning.

SÄKERHETSANORDNINGAR

En ventilkran med termoelement gör det möjligt att avbryta gasflödet till huvudbrännaren om pilotlågan släcks. För att återställa funktionen ska manövrarna för tändning av pilotbrännaren upprepas.

BRUKSANVISNING

Vi rekommenderar användaren att kontrollera att apparaten installerats på lämpligt sätt.
Tillverkaren ansvarar inte för skador till följd av felaktig installation, dåligt underhåll eller vårdslös användning.

- Apparaten är avsedd för industribruk och ska användas av

speciellt utbildad personal.
- Denna apparatur ska uttryckligen användas för det arbete den är avsedd för. All annan typ av användning är olämplig.
- Använd aldrig utrustningen som fritös eftersom oljetemperaturen inte går att kontrollera och kan överstiga 230 °C med fara för att oljan fattar eld.
- Använd inte apparaten med tom behållare.
- Det är inte tillåtet att modifiera den luftkapacitet som är avsedd för förbränning.
- LÄS BRUKSANVISNINGEN NOGA innan apparaten startas och lägg speciellt märke till säkerhetsföreskrifterna.
- Stäng alltid gaskranarna efter användning och framförallt vid underhåll och reparationer.
- Följ standardnormerna för tillagning noga, åtminstone under den första användningsperioden, tills praxis och erfarenhet gör det möjligt för er att välja tillagningstider och temperatur efter eget tycke.
- Vid den första uppstarten ska ni utföra en noggrann rengöring av behållarna och spjälgallren med varmt vatten och rengöringsmedel för att ta bort det skikt med skyddsolja som täcker dem.

FYLLNING AV BEHÅLLARE

Kontrollera att tömningskranen är stängd. När så förutses, vrid på handtaget på vattenkranen som sitter till vänster på apparatens kontrollpanel.

TÖMNING AV BEHÅLLARE

Töm behållaren genom att vrida på tömningskranens vred som sitter inuti skåpet under förbränningsrummet. På vissa modeller sitter tömningskranen på panelen.

TÄNDNING

Tändning av pilotbrännaren

Tryck på och vrid kranvredet moturs ända till pilot-läget ( ), vänta till luften töms ut ur rören (endast den första gången) och tryck därefter flera gånger på den piezoelektriska tryckknappen ( ). Kontrollera att pilotlågan tänts i rätt hål på förbränningskammarens framsida. Håll vredet nedtryckt i några sekunder med lågan tänd, släpp det därefter. Om lågan släcks ska ovanstående procedur upprepas.

OBS:

Om gnistan till följd av något fel inte skulle bildas går det att tända lågan manuellt.
Håll vredet nedtryckt i läget ( ) och närma en tändsticka till pilotbränaren och för den över förbränningsrummets kontrollhål.

Tändning av huvudbrännaren

När pilotbrännarens låga väl är tänd ska kranvredet vridas till läget för maximal kapacitet ( ). Gasen når huvudbrännaren och tänds. Vrid vredet i riktning mot minimiläget( ) för att minska brännarens effekt.

VATTENBAD
PEL 25ST

Placering	Grader °C
	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
	90

PASTAKOKARE
PEL 21S

Placering
2
3
4
5
6
7

SLÄCKNING

Det räcker att vrida kranvredet medurs till läget ( ) för att släcka huvudbrännaren.
För att stänga av apparaten helt och hållet ska du vrida kranvredet medurs till läget ( ).

VARNINGAR OCH RÅD

- Under tillagning med pastakokaren ska vattenkranen hållas lite öppen för att göra det möjligt att eliminera överdrivet mycket stärkelse via röret som anger att det är för fullt och hålla en lämplig vattennivå i behållaren.
- SÄTT ALDRIG IGÅNG APPARATEN INNAN BEHÅLLAREN FYLLTS MED VATTEN.
- Under användning kan apparaturens sidor nå höga temperaturer. Varning. Följande etikett placeras på båda sidorna för att varna för heta ytor:



VARNING: TÄPP INTE TILL LUFTHÅLEN SOM SITTER I PASTAKOKARENS BOTTEN.

UNDERHÅLL

Apparaturen har konstruerats för att reducera behovet av underhåll till ett minimum. Trots detta rekommenderar vi att användaren upprättar ett servicekontrakt för att se till att apparaterna kontrolleras åtminstone en gång per år av kompetent personal.

BYTE AV RESERVDELAR

För alla modeller räcker det att ta av panelen, skruva av de synliga skruvarna som sitter på de nedre kanterna, för att komma åt de delar som behöver bytas ut.

- **Ventilkran:** Alla kopplingarna är synliga. Skruva av kopplingarna till gasförsörjningen, gasutloppet, pilotbrännaren och termoelementet med lämpliga nycklar.

Byt ut kranen mot en ny och anslut pilotbrännaren och termoelementet igen.

- **Brännare:** För byte av brännare ska muttrarna på munstyckeshållarens koppling skruvas av, de två skruvarna som håller fast brännaren i förbränningsrummet ska skruvas av och därefter ska den dras ut ur sitt fäste. Ta av munstyckeshållarens koppling från brännarens hållare genom att skruva av fästmuttern och montera den på den nya brännaren. Upprepa manövrarna i omvänd ordning för att montera tillbaka allt.
- **Termoelement:** Lossa termoelementets fästmutter på pilotbrännaren och dra av det från sitt fäste. Skruva av termoelementets fästmutter på kranen. Byt ut termoelementet och montera tillbaka allt.
- **Tändstift:** Ta av nätkabeln och skruva av fästmuttern. Montera det nya tändstiftet och var nog med att inte dra år muttern för hårt eftersom det kan skada isoleringskeramiken.
- **Vattenslang:** Vid byte ska du säkerställa att slangen inte lutar mot förbränningsrummet.

SKÖTSEL AV APPARAT

VARNING!

- **Släck apparaten och låt den kylas av före rengöring.**
- **Vid apparater som drivs elektriskt ska ni trycka på strömbrytaren för att stänga av strömmen.**

En noggrann daglig rengöring av apparaten garanterar perfekt funktion och lång varaktighet.

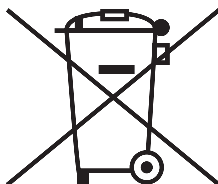
Ytorna av stål ska rengöras med diskmedel som lösts upp i mycket varmt vatten och en mjuk trasa. Använd etylalkohol, aceton eller annan icke halogenerad alkohol på den mest resistenta smutsen. Använd aldrig abrasiva rengöringsmedel i pulverform eller frätande medel som klorvätesyra eller svavelsyra. **Användning av syror kan äventyra apparatens funktion och säkerhet.**

Använd inte borstar, stålull eller abrasiva skivor tillverkade av andra metaller eller legeringar som skulle kunna ge upphov till rostfläckar. Undvik därför även kontakt med järnföremål. Vi varnar för att använda stålull eller borstar av rostfritt stål kan orsaka skadliga repor, även om de inte smutsar ner arbetsytorna.

Om smutsen syns får ni absolut inte använda grovt eller fint sandpapper, utan vi rekommenderar att ni använder syntetiska svampar (t.ex. Scotchbrite-svampar).

Ni får heller inte använda medel för rengöring av silver och var uppmärksam på ångorna från klorvätesyra eller svavelsyra som uppstår, till exempel, vid rengöring av golven.

Rikta inte vattenstrålar mot apparaten för att undvika att skada den. Efter rengöringen ska apparaten sköljas noga med rent vatten och torkas torr med en torkduk.



INFORMATION TILL ANVÄNDARE

I enlighet med direktiven 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG, avseende reducering av bruket av farliga ämnen i elektriska och elektroniska apparater, liksom avyttring av avfall.

Den överkryssade symbolen på apparaten eller på förpackningen anger att produkten i slutet av sin livstid ska samlas in separat från andra avfall.

Separat sortering av denna apparat när den är uttjänad tas om hand av tillverkaren. En användare som vill avyttra denna apparat måste därför ta kontakt med tillverkaren och följa det system som tillämpas för separat sortering av den uttjänade apparaten. Lämplig separat insamling av apparaten för påföljande återvinning, behandling och kompatibel miljömässig avyttring bidrar till att undvika möjliga negativa effekter på miljö och hälsa och främjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten tillverkats av.

Olaglig avyttring av produkten av innehavaren medför tillämpning av administrativa påföljder i enlighet med gällande lagstiftning.

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIA 600

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyzna pracy(h całkowita)
G6CP6	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową	mm 600x600x900 (1020)

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIA 700

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyzna pracy(h całkowita)
CPG40E	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową - 2 zbiorniki	mm 800x700x900 (1040)

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIA 900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyzna pracy(h całkowita)
G9CP40	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową - 2 zbiorniki	mm 800x900x900 (1065)

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIAS900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyzna pracy(h całkowita)
SG9CP40	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową - 2 zbiorniki	mm 800x900x900 (1060)

GAZOWE GOTOWANIE NA PARZE SERIA 700

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyzna pracy(h całkowita)
G7BM4M	Gazowe gotowanie na parze, z obudową	mm 400x700x900 (1040)

GAZOWE GOTOWANIE NA PARZE SERIA 900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyzna pracy(h całkowita)
G9BM4M	Gazowe gotowanie na parze, z obudową	mm 400x900x900 (1065)

GAZOWE GOTOWANIE NA PARZE SERIA S900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (LxPxH) Płaszczyzna pracy(h całkowita)
SG9BM4M	Gazowe gotowanie na parze, z obudową	mm 400x900x900 (1060)

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE - SERIA 600 — TABELA DANYCH TECNICZNYCH

MODEL	Moc nominalna	Moc zredukowana	Moc nominalna G110	Moc nominalna G120	Zużycie gpl G30	Zużycie gpl G31	Zużycie gpl G20	Zużycie metanu G25	Zużycie metanu G25.1	Zużycie metanu G2.350	Zużycie metanu G27	Zużycie gazu miejskiego G110	Zużycie gazu miejskiego G120	Powietrze główne spalania	Instalacja typu	Palnik	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		n°	kW
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE - SERIA 700 — TABELA DANYCH TECNICZNYCH

MODEL	Moc nominalna	Moc zredukowana	Moc nominalna G110	Moc nominalna G120	Zużycie gpl G30	Zużycie gpl G31	Zużycie gpl G20	Zużycie metanu G25	Zużycie metanu G25.1	Zużycie metanu G2.350	Zużycie metanu G27	Zużycie gazu miejskiego G110	Zużycie gazu miejskiego G120	Powietrze główne spalania	Instalacja typu	Palnik	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		n°	kW
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE - SERIE 900 / S900 — TABELA DANYCH TECNICZNYCH

MODEL	Moc nominalna	Moc zredukowana	Moc nominalna G110	Moc nominalna G120	Zużycie gpl G30	Zużycie gpl G31	Zużycie gpl G20	Zużycie metanu G25	Zużycie metanu G25.1	Zużycie metanu G2.350	Zużycie metanu G27	Zużycie gazu miejskiego G110	Zużycie gazu miejskiego G120	Powietrze główne spalania	Instalacja typu	Palnik	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		n°	kW
G9CP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

GAZOWE GOTOWANIE NA PARZE - SERIE 700 - 900 - S900 — TABELA DANYCH TECNICZNYCH

MODEL	Moc nominalna	Moc zredukowana	Moc nominalna G110	Moc nominalna G120	Zużycie gpl G30	Zużycie gpl G31	Zużycie gpl G20	Zużycie metanu G25	Zużycie metanu G25.1	Zużycie metanu G2.350	Zużycie metanu G27	Zużycie gazu miejskiego G110	Zużycie gazu miejskiego G120	Powietrze główne spalania	Instalacja typu	Palnik	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		n°	kW
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6

INSTRUKCJA INSTALACJI

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Producent deklaruje, że urządzenia zostały skonstruowane zgodnie z Dyrektywami EWG 90/396 oraz wymaga, aby instalacja została wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami, szczególnie w zakresie wymiany powietrza oraz systemu usuwania produktów spalania.

WAŻNE *Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za bezpośrednie i pośrednie szkody spowodowane nieprawidłową instalacją, naruszeniem, nieprawidłową konserwacją, niedbalstwem w użytkowaniu oraz powstałe w wyniku wszystkich sytuacji opisanych w naszych warunkach sprzedaży.*

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku zbiorowego i musi być używane przez wykwalifikowany personel.
- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję dostarczającą wskazówek dotyczących bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Instrukcję tą należy przechowywać wraz z urządzeniem, w celu umożliwienia skonsultowania jej w przyszłości.
- W przypadku sprzedaży lub przeniesienia urządzenia należy upewnić się, że załączona jest do niego instrukcja, aby nowy użytkownik i instalator mogli zasięgnąć informacji na temat funkcjonowania maszyny i dotyczących go ostrzeżeń.

INSTALACJA URZĄDZENIA

- Czynności instalacyjne, ewentualne przekształcenia na użytek z innymi rodzajami gazu, rozruch, usuwanie ewentualnych usterek instalacji, **mogą zostać wykonane wyłącznie przez wykwalifikowany personel**, zgodnie z zaleceniami norm UNI-CIG 8723, Ustawa 46 i okólnika nr 68 wraz z jego aktualizacjami.
- Instalacje gazowe oraz lokale, w których instalowane są urządzenia muszą odpowiadać przepisom obowiązującym w poszczególnych rejonach. W szczególności należy mieć na uwadze fakt, iż powietrze niezbędne do spalania palników to ok. 2 m^3/h dla każdego kW zainstalowanej mocy oraz obowiązek przestrzegania **przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom**.

URUCHAMIANIE URZĄDZEŃ

- Wyjąć urządzenia z opakowania i ustawić je w miejscu użytkowania, poziomując je i regulując wysokość za pomocą regulowanych stopek lub innych środków.
- Niektóre części zabezpieczone są plastikową taśmą samoprzylepną, którą należy usunąć przed uruchomieniem. (Nie stosować substancji ściernych).
- Pokrycia materiału palnego znajdujących się w pobliżu ścian należy zabezpieczyć przed promieniowaniem cieplnym: lub wkładając pomiędzy nie arkusze ogniotrwałe, tudzież ustawiając urządzenia w odległości przynajmniej 100 mm od znajdujących się z boku lub z tyłu ścian.

ODPROWADZANIE OPARÓW

Urządzenia powinny być umieszczone w pomieszczeniach przystosowanych do odprowadzania produktów spalania z zachowaniem wszelkich zaleceń norm instalacyjnych. Nasze urządzenia dzielą się na (zobacz tabela „dane techniczne”):

Urządzenia gazowe typu „A”
Urządzenia typu A1 należy instalować w odpowiednio wentylowanych pomieszczeniach, aby nie dopuścić do nagromadzenia szkodliwych dla zdrowia substancji w pomieszczeniu, w którym zainstalowane jest urządzenie. Nie są przewidziane do połączenia do przewodu kominowego odprowadzającego produkty spalania.
Urządzenia takie powinny odprowadzać produkty spalania do odpowiednich okapów lub podobnych urządzeń, podłączonych do komina o sprawdzonej wydajności lub bezpośrednio na zewnątrz
Ewentualnie dozwolone jest zastosowanie ssawy powietrza podłączonej bezpośrednio na zewnątrz, zasysające nie mniejszą ilość niż 1/m^3/h oparów na każdy kW mocy pobieranej przed podłączone do niej urządzenia.

PODŁĄCZENIE DO SIECI WODNEJ

Podłączyć przewody wlotu wody do sieci rozprowadzania za pomocą mechanicznego filtra oraz kurka odcinającego.
Przed podłączeniem filtra spuścić pewną ilość wody, aby opróżnić przewód z żelaznego osadu.

ODPROWADZANIE WODY

Podłączyć do sieci przewód spustowy urządzeń.

PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przed wykonaniem instalacji sprawdzić, czy lokalne warunki dystrybucji (natura i ciśnienie gazu) oraz stan wyregulowania urządzenia są kompatybilne. Gdyby tak nie było, wykonać przekształcenie do innego rodzaju gazu. Warunki regulacji niniejszego urządzenia przedstawione zostały na tabliczce znamionowej.
Podłączenie do instalacji należy wykonać za pomocą metalowych przewodów ze stali ocynkowanej lub miedzi, umieszczonych na widoku.
Każde urządzenie należy podłączyć do instalacji za pomocą osobnego kurka odcinającego, umieszczonego w łatwo dostępnym miejscu i zamykanego po każdym zakończeniu pracy. Połączenie pomiędzy przewodami urządzeń do przewodów gazowych należy wykonać za pomocą metalowej, trzyczęściowej złączki, ułatwiającej demontaż i ponowny montaż urządzenia. Szczelność na gwintach łączących można

zapewnić stosując materiały, które posiadają deklarację producenta, iż są przystosowane do użytku z gazem.

URUCHOMIENIE

Kontrola znamionowej mocy cieplnej

Moc cieplną urządzenia należy sprawdzać zgodnie z przedstawianymi w niniejszej instrukcji wskazówkami, w przypadku wykonania ponownych instalacji lub przejścia czy dostosowania do innego rodzaju gazu, a także w przypadku wykonania wszelkich czynności konserwacyjnych.

Nie przewidziano innego sposobu regulacji mocy cieplnej.

Funkcjonowanie urządzenia ze znamionową mocą cieplną i na wartości minimalnej otrzymuje się poprzez zmierzenie prawidłowego ciśnienia podłączenia i sprawdzający czy zastosowane dysze są właściwe. Czynności, jakie należy wykonać w tym celu wymienione są w kolejnych punktach. Po zakończeniu kontroli przechodzi się do sprawdzenia działania, zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w punkcie **„kontrola działania"**.

KONTROLA CIŚNIENIA ZASILANIA

Ciśnienie zasilania należy zmierzyć za pomocą manometru cieczowego(np. manometr w U-rurkowy, minimalna rozdzielczość 0,1 mbar)

- Wyjąć śrubę„A"przyłącza ciśnienia zasilania umieszczonego na wlocie rury (rys.1).
- Podłączyć manometr U-rurkowy
- Uruchomić przyrząd.
- Zmierzyć ciśnienie zasilania.
- Jeżeli ciśnienie podłączenia nie zawiera się w przewidzianym zakresie (zobacz tabliczka charakterystyki technicznej) w żadnym przypadku nie można użytkować urządzenia. Należy poinformować zakład dostarczający gaz.
- Po zmierzeniu ciśnienia podłączenia wyjąc manometr U-rurkowy i przykręcić śrubę uszczelniającą.

KONTROLA I WYCIEKI GAZU

Po czynnościach instalacyjnych należy sprawdzić czy gaz nie przecieka. Można sprawdzić to smarując wodą z mydłem złącza i łączniki. Przy minimalnych wyciekach pojawią się bańki piany.

Innym sposobem na zlokalizowanie ewentualnych wycieków gazu jest sprawdzenie czy licznik, jeżeli występuje, w okresie około 10 minut nie sygnalizuje żadnego przelotu gazu.

UWAGA: nie stosować nigdy wolnego płomienia do wyszukiwania wycieków gazu.

PRZEKSZTAŁCENIE DLA RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU

Urządzenie zostało sprawdzone i przygotowane do pracy z gazem przedstawionym na tabliczce charakterystyki technicznej. Jeżeli gaz, dla którego urządzenie zostało wyregulowane, jest inne niż gaz przyłączeniowy, należy przekształcić urządzenie przestrzegając skrupulatnie przedstawionych poniżej uwag:

1) Wymiana dyszy palnika

Do dysz można dostać się otwierając drzwiczki szafy i demontując tablicę elementów sterujących.

Odkręcić je i wymienić na odpowiednie, zgodnie z tabelą „Palniki". Uważać, aby zamontować ponownie uszczelkę (jeżeli występuje).

2) Wymiana lub regulacja dyszy minimum (rys. 2)

Do dysz można dostać się demontując tablicę elementów sterujących.

- Dla LPG dokręcić śrubę minimum „B" kurka i wymienić ją na odpowiednią do typu stosowanego gazu (zobacz tabelę „Palniki"), a następnie ponownie dokręcić ją do oporu.
- Dla metanu należy wykonać regulację śruby minimum „B". Przekręcając śrubę w kierunku ruchu wskazówek zegara zmniejsza się przepływ gazu, natomiast przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara zwiększa się przepływ gazu. Przykręcić urządzenie zgodnie z instrukcjami obsługi i uruchomić je na 10 minut w pozycji maksymalnej mocy, następnie przekręcić pokrętło do pozycji minimalnej i wykonać regulację śruby „B" (zobacz tabelę „Palniki").

3) Wymiana dyszy palnika pilotującego (rys. 3)

Wykonać następujące czynności:

- Odkręcić nakrętkę dociskową złączki dwustożkowej „C"
- Wyjąc dyszą pilotującą „D" i wymienić ją na dopasowaną do rodzaju stosowanego gazu (zobacz tabelę „Palniki").
- Średnica dyszy wskazana jest na jej korpusie.
- Po wymianie dokręcić nakrętkę dociskową złączki dwustożkowej „C".

Po zmianie wskazać na tabliczce nowy rodzaj gazu.

KONTROLA DZIAŁANIA

- Uruchomić urządzenie zgodnie z instrukcjami obsługi.
- Sprawdzić szczelność urządzenia.
- Sprawdzić wydajność instalacji odprowadzania oparów.
- Sprawdzić zapalanie i regularność płomieni.
- Poinstruować użytkownika na temat działania i konserwacji urządzenia, wykorzystując w tym celu instrukcję obsługi, informując w szczególności o wszystkich przepisach, jakie należy przestrzegać w celu prawidłowego użytkowania.

URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA

Kurek zaworowy z termoelementem umożliwia przerwanie przepływu gazu do palnika głównego, na wypadek gdyby wyłączył się płomień pilotujący. Aby przywrócić jego działanie należy powtórzyć czynności dotyczące włączania urządzenia pilotującego.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przypominamy użytkownikowi o sprawdzeniu czy instalacja urządzenia została wykonana w prawidłowy sposób.
Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową instalacją, niedokładnym wykonaniem konserwacji i niewłaściwym użyciem.

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku przemysłowego i musi być używane przez przeszkolony personel.
- Urządzenie to należy użytkować w celu, do którego zostało zaprojektowane. Każde inne użycie uważane jest za niewłaściwe.
- Nie stosować urządzeń jako frytownice, jako że temperatura oleju nie mogłaby wtedy być kontrolowana i przekroczyłaby 230ºC tworząc zagrożenie zapalenia oleju.
- Nie użytkować urządzenia kiedy zbiornik jest pusty.
- Zabronione jest zmienianie właściwości wietrzenia podczas spalania.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA ZNAJDUJĄCE SIĘ W NINIEJSZEJ BROSZURZE, ze szczególnym uwzględnieniem przepisów dotyczących urządzeń bezpieczeństwa.
- Po zakończeniu użytkowania należy zawsze zamykać kurki zasilania gazem, zwłaszcza podczas czynności konserwacyjnych i naprawy.
- Przestrzegać skrupulatnie zaleceń dotyczących gotowania, przynajmniej w początkowym okresie użytkowania, dopóki praktyka i doświadczenie nie umożliwią swobodnego dostosowania czasu i temperatury.
- Przy pierwszym uruchomieniu należy dokładnie umyć zbiorniki i podwójne dna za pomocą ciepłej wody i detergentu, w celu usunięcia pokrywającej je warstwy oleju zabezpieczającego.

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA

Sprawdzić czy kurek spustowy jest zamknięty. Tam, gdzie to przewidziane przekręcić pokrętło kurka napełniania wodą umieszczone z lewej strony tablicy elementów sterujących urządzeniem.

OPRÓŻNIANIE ZBIORNIKA

Zbiornik opróżnia się poprzez przekręcenie pokrętła kurka spustowego znajdującego się w szafie pod komorą spalania. W niektórych modelach kurek spustowy umieszczony jest na tablicy.

ZAPALANIE

Zapalanie palnika pilotującego
Popchnąć i przekręcić pokrętło kurka w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do pozycji pilotującej ( ), odczekać aż powietrze wypłynie z przewodów (tylko za pierwszym razem), następnie wcisnąć kilka razy przycisk zapalarki piezoelektrycznej ( ). Poprzez otwór w przedniej części komory spalania sprawdzić czy płomień pilotujący zapalił się. Kiedy płomień się zapali, przytrzymać przez kilka sekund wciśnięte pokrętło, następnie zwolnić je. Jeżeli płomień pilotujący zgaśnie, powtórzyć czynności.

WAŻNE
Jeżeli z powodu jakiejś awarii nie przeskoczy iskra, zapalanie można wykonać ręcznie.
Przytrzymując pokrętło wciśnięte w pozycji ( ) przysunąć płomień do płomienia pilotującego wprowadzając go poprzez otwór kontrolny komory spalania.

Zapalanie palnika głównego
Po zapaleniu płomienia palnika pilotującego przekręcić pokrętło kurka do pozycji maksymalnej mocy ( ). Gaz dopłynie do palnika głównego, który się zapali. Aby zmniejszyć moc palnika, przekręcić pokrętło w kierunku minimalnej mocy ( ).

ŁAŹNIA WODNA
PEL 25ST

Posição	Graus °C
	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
	90

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU
PEL 21S

Posição
2
3
4
5
6
7

WYŁĄCZANIE

Aby wyłączyć główny palnik wystarczy przekręcić pokrętło kurka w kierunku ruchu wskazówek zegara do pozycji ( ).
Aby wyłączyć całkowicie urządzenie wystarczy przekręcić pokrętło kurka w kierunku ruchu wskazówek zegara do pozycji ( ).

OSTRZEŻENIA I ZALECENIA

- Podczas gotowania w urządzeniu do gotowania makaronu należy otworzyć delikatnie kurek napełniania wodą, aby umożliwić usunięcie nadmiaru skrobi poprzez otwór przelewowy i zachować właściwy poziom wody w zbiorniku.
- NIGDY NIE WŁĄCZAĆ URZĄDZENIA PRZED NAPEŁNIENIEM ZBIORNIKA WODY.
- Podczas użytkowania ściany urządzenia mogą osiągnąć wysokie temperatury. Uważać. W każdym razie na obu bokach umieszczona jest naklejka ostrzegająca przed gorącymi powierzchniami:



UWAGA: NIE ZAPYCHAĆ OTWORÓW WENTYLACYJNYCH UMIESZCZONYCH W DNACH URZĄDZEŃ DO GOTOWANIA MAKARONU.

KONSERWACJA

Konstrukcja urządzeń jest wykonana w sposób niewymagający wielu czynności konserwacyjnych. Niemniej jednak zalecamy użytkownikom podpisanie umowy serwisowej, mającej na celu kontrolowania urządzeń przynajmniej raz w roku przez specjalistyczny personel.

WYMIANA CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Dla wszystkich modeli wystarczy wyjąć tablicę, odkręcając widoczne śruby znajdujące się na dolnych krawędziach, aby móc dostać się do wymienianych części.

- **Kurek zaworowy:** wszystkie złącza są widoczne. Za pomocą odpowiednich kluczy odkręcić złącza wlotu gazu, wylotu gazu, pilota i termoelementu. Wymienić kurek na mowy i podłączyć pilot i termoelement.
- **Palnik:** aby wymienić palnik należy odkręcić nakrętkę dociskową złączkę dwustożkową od złączki dyszy, odkręcić dwie śruby mocujące palnik do komory spalania i wyjąć go z gniazda. Wyjąć z obejmy palnika złączkę dyszy odkręcając od niej nakrętkę mocującą i zamontować ją w nowym palniku. Powtórzyć odwrotnie wszystkie czynności, aby zamontować ponownie całość.
- **Termoelement:** poluzować nakrętkę mocującą termoelement na palniku pilotującym i wyjąc go z gniazda. Odkręcić nakrętkę mocującą termoelement na kurku. Wymienić termoelement i zamontować ponownie całość.
- **Świeca:** usunąć kabelek zasilania i odkręcić nakrętkę mocującą. Zamontować nową świecę, uważając aby nie dokręcić zbyt mocno nakrętki, która mogłaby uszkodzić ceramikę izolującą.
- **Wężyk zasilania wodą:** w przypadku wymiany upewnić się, że nie opiera się on o komorę spalania.

PIELĘGNOWANIE URZĄDZENIA

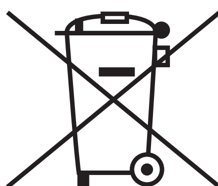
UWAGA!

- **Przed wykonaniem czyszczenia odłączyć urządzenie i pozostawić do ostudzenia.**
- **W przypadku urządzeń z zasilaniem elektrycznym, wyłączyć wyłącznik sekcyjny aby odciąż zasilanie elektryczne.**

Dokładne, codzienne czyszczenie urządzenia gwarantuje jego długotrwałe i doskonałe działanie Powierzchnie stalowe należy czyścić rozcieńczonym w gorącej wodzie płynem do naczyń, używając w tym celu miękkiej szmatki; do bardziej opornego brudu używać alkoholu, acetonu lub innego rozpuszczalnika niehalogenowego; **nie stosować ściernych detergentów w proszku ani substancji agresywnych takich jak kwas chlorowodorowy/solny czy siarkowy. Stosowanie kwasów zmniejsza funkcjonalność i bezpieczeństwo urządzenia.**

Nie stosować szczotek, łopatek czy tarcz ściernych, wykonanych z innych metali lub stopów metali, mogących w wyniku skażenia spowodować powstanie plam rdzy. Z tego samego powodu unikać kontaktu z żelaznymi przedmiotami. Uwaga na wióry lub szczotki ze stali nierdzewnej, które nawet powodują skażenia powierzchni, mogą poważnie je zarysować. Jeżeli brud jest znaczny, pod żadnym pozorem nie stosować szklanego ani szmerglowego papieru ściernego; przypominamy że jako alternatywę można stosować gąbki syntetyczne (np. gąbka Scotchbrite).

Zabronione jest także używanie substancji do czyszczenia srebra. Należy uważać na opary kwasu chlorowodorowego/solnego, powstające np. podczas mycia podłóg. Nie polewać urządzenia bezpośrednio wodą, gdyż może to je uszkodzić. Po wyczyszczeniu spłukać dokładnie powierzchnię czystą wodą i wysuszyć ostrożnie za pomocą szmatki.



INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Wprowadzenie w życie Dyrektyw 2002/95/EWG, 2002/96/EWG e 2003/108/EWG, dotyczących zmniejszania zastosowania substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektrycznych oraz usuwania odpadów.

Symbol przekreślonego kontenera na śmieci, przedstawiony na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że produkt po zakończeniu życia należy zbyć oddzielnie od pozostałych odpadów.

Składowanie niniejszego urządzenia po zakończeniu jego życia powinno zostać zorganizowane i przeprowadzone przez producenta. Użytkownik pragnący pozbyć się obecnego urządzenia powinien zatem skontaktować się z producentem i wykonać procedurę jaką ten przewidział dla składowania urządzenia po zakończeniu jego życia. Prawidłowa segregacja poszczególnych komponentów wycofanej z użytku maszyny, umożliwiająca następnie poddanie ich recyklingowi, dalszej obróbce lub utylizacji bezpiecznej dla środowiska pomaga uniknąć negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie oraz ułatwia ponowne zastosowanie i/lub recykling materiałów, z których złożona jest maszyna.

Nadużycia w utylizacji produktu ze strony posiadającego powodują nałożenie sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące przepisy.

AP. DE FIERT PASTE CU GAZ SERIE 600

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxPxH) Plan de lucru (h totală)
G6CP6	Ap. de fiert paste cu gaz cu suport	mm 600x600x900 (1020)

AP. DE FIERT PASTE CU GAZ SERIE 700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxPxH) Plan de lucru (h totală)
CPG40E	Ap. de fiert paste cu gaz cu suport	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Ap. de fiert paste cu gaz cu suport - 2 cuve	mm 800x700x900 (1040)

AP. DE FIERT PASTE CU GAZ SERIE 900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxPxH) Plan de lucru (h totală)
G9CP40	Ap. de fiert paste cu gaz cu suport	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Ap. de fiert paste cu gaz cu suport - 2 cuve	mm 800x900x900 (1065)

AP. DE FIERT PASTE CU GAZ SERIE S900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxPxH) Plan de lucru (h totală)
SG9CP40	Ap. de fiert paste cu gaz cu suport	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Ap. de fiert paste cu gaz cu suport - 2 cuve	mm 800x900x900 (1060)

AP. PENTRU BAIN-MARIE CU GAZ SERIE 700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxPxH) Plan de lucru (h totală)
G7BM4M	Ap. pentru bain-marie cu suport	mm 400x700x900 (1040)

AP. PENTRU BAIN-MARIE CU GAZ SERIE 900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxPxH) Plan de lucru (h totală)
G9BM4M	Ap. pentru bain-marie cu suport	mm 400x900x900 (1065)

AP. PENTRU BAIN-MARIE CU GAZ SERIE S900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxPxH) Plan de lucru (h totală)
SG9BM4M	Ap. pentru bain-marie cu suport	mm 400x900x900 (1060)

AP. DE FIERT PASTE CU GAZ- SERIE 600 — TABEL DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominala	Putere redusă	Putere nominala G110	Putere nominala G120	Consum GPL G30	Consum GPL G31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Consum Metan G25.1	Consum Metan G2.350	Consum Metan G27	Consum gaz oraş G110	Consum gaz oraş G120	Aer primar pentru combustie	Instalaţie tip	Arzător	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

AP. DE FIERT PASTE CU GAZ- SERIE 700 — TABEL DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominala	Putere redusă	Putere nominala G110	Putere nominala G120	Consum GPL G30	Consum GPL G31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Consum Metan G25.1	Consum Metan G2.350	Consum Metan G27	Consum gaz oraş G110	Consum gaz oraş G120	Aer primar pentru combustie	Instalaţie tip	Arzător	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

AP. DE FIERT PASTE CU GAZ- SERIE 900 / S900 — TABEL DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominala	Putere redusă	Putere nominala G110	Putere nominala G120	Consum GPL G30	Consum GPL G31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Consum Metan G25.1	Consum Metan G2.350	Consum Metan G27	Consum gaz oraş G110	Consum gaz oraş G120	Aer primar pentru combustie	Instalaţie tip	Arzător	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G9CP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

AP. PENTRU BAIN-MARIE CU GAZ - SERIE 700 - 900 - S900 — TABEL DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominala	Putere redusă	Putere nominala G110	Putere nominala G120	Consum GPL G30	Consum GPL G31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Consum Metan G25.1	Consum Metan G2.350	Consum Metan G27	Consum gaz oraş G110	Consum gaz oraş G120	Aer primar pentru combustie	Instalaţie tip	Arzător	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		n°	kW
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6

ISTRUCȚIUNI PENTRU INSTALARE

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Constructorul declară că aparatele sunt construite în conformitate cu Directiva CEE 90/396 şi recomandă ca instalația să respecte normele în vigoare, în mod particular cele referitoare la circularea aerului şi la sistemul de evacuare a produselor de combustie.

***N.B.** Constructorul nu-şi asumă nicio responsabilitate pentru daunele directe şi indirecte cauzate de instalarea greşită, de intervențiile neregulamentare, întreținerea greşită, folosirea incorectă şi de toate cele prevăzute în articolele din condițiile de vânzare.*

- Aparatul este destinat uzului colectiv şi trebuie folosit de personal instruit în mod adecvat.
- Citiți cu atenție acest manual care furnizează indicații referitoare la siguranța instalației, folosire şi întreținere.
- Acest manual de instrucțiuni trebuie păstrat cu grijă împreună cu aparatura pentru a fi consultat în viitor.
- În caz de vânzare sau de transfer al aparaturii, asigurați-vă că manualul o însoțeşte astfel încât noul utilizator şi instalator să poată fi informați despre funcționare şi respectivele instrucțiuni.

INSTALAREA APARATULUI

- Operațiunile de instalare, eventualele modificări în vederea utilizării cu alte tipuri de gaz, punerea în funcțiune, eliminarea eventualelor probleme ale instalațiilor **trebuie să fie efectuate doar de personal calificat** în conformitate cu prevederile normelor UNI-CIG 8723, Legea 46 şi cu circulara nr.68 şi succesivele actualizări.
- Instalațiile de gaz şi încăperile de instalare ale aparatelor trebuie să fie conforme cu reglementările existente în respectivele zone şi, în special, trebuie luat în considerare faptul că suprafața necesară pentru combustia arzătoarelor este egală cu 2 m^3/h pentru fiecare kW de putere instalată şi că trebuie să fie respectate **Normele de prevenire a accidentelor.**

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A APARATELOR

- Scoateți aparatele din ambalaj şi poziționați-le în locul de utilizare nivelându-le cu ajutorul nivelei cu bulă de aer şi reglându-le în înălțime prin intermediul picioruşelor reglabile sau a altor mijloace.
- Unele elemente sunt protejate de o peliculă adezivă din plastic care trebuie să fie înlăturată înainte de a pune în funcțiune aparatul; reziduurile de lipici trebuie să fie curățate bine. (Nu folosiți substanțe abrazive).
- Învelişul din material combustibil al pereților din apropiere trebuie să fie protejat contra căldurii: prin interpunerea de folii refractare sau punând aparatele la o distanță de cel puțin 100 mm de pereții laterali sau posteriori.

DESCĂRCAREA FUMURILOR

Aparatele trebuie să fie puse în încăperi adecvate pentru descărcarea produselor combustiei care trebuie să se producă respectând prevederile normelor de instalare. Aparaturile noastre sunt considerate (vezi tabelul datelor tehnice) ca:

Aparate cu gaz de tip "A"
Aparatele de tip A1 trebuie să fie instalate în încăperi ventilate suficient pentru a preveni concentrația de substanțe dăunătoare sănătății în camera în care este instalat aparatul. Nu sunt prevăzute pentru a fi conectate la o conductă de evacuare a produselor combustiei.
Aceste aparaturi trebuie să descarce produsele combustiei în hote adecvate, sau cu ajutorul unor dispozitive asemănătoare, conectate la un horn cu eficiență sigură sau direct la exterior. În alternativă, este admisă folosirea unui aspirator de aer conectat direct la exterior care să aspire un volum minim de 1/m^3/h de fumuri pentru fiecare kW de putere absorbită de aparatele conectate la acesta.

LEGĂTURA LA REȚEAUA HIDRICĂ

Conectați tuburile de intrare a apei la rețeaua de distribuție printr-un filtru mecanic şi un robinet de interceptare.
Înainte de a conecta filtrul, lăsați să curgă o anumită cantitate de apă pentru a curăța conducta de eventuale resturi feroase.

DESCĂRCAREA APEI

Conectați la rețea tuburile de descărcare ale echipamentelor.

CONECTAREA LA INSTALAȚIA DE GAZ

Înainte de instalare, asigurați-vă că respectivele condiții locale de distribuție (natura şi presiunea gazului) şi stadiul de reglare a aparatului sunt compatibile, în caz contrar procedați la transformarea la un alt tip de gaz. Condițiile de reglare ale acestui aparat sunt reproduse pe plăcuța de date.
Conectarea la instalație trebuie efectuată cu ajutorul unor tuburi metalice în oțel zincat sau aramă, poziționate la vedere.
Fiecare aparat trebuie să fie conectat la instalație cu un robinet propriu de interceptare situat în poziție uşor accesibilă şi închis de fiecare dată la finalul lucrului. Conectarea dintre tuburile aparatului şi cele de gaz trebuie realizată cu ajutorul unui conector metalic cu trei piese, pentru a facilita demontarea şi remontarea aparatului. Etanşeitatea pe filetele conectorului poate fi asigurată cu ajutorul utilizării materialelor declarate adecvate şi pentru gaz de fabricantul lor.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Controlarea puterii termice nominale
Puterea termică a aparaturii trebuie să fie controlată urmând

indicaţiile prezente în cazul unor noi instalaţii sau în cazul modificării sau adaptării la un alt tip de gaz şi în momentul efectuării tuturor intervenţiilor de mentenanţă.
Nu este prevăzută o posibilitate ulterioară de reglare a puterii termice.
Funcţionarea aparaturii la puterea termică nominală şi la minim se face măsurând presiunea corectă de conectare şi controlând ca racordurile utilizate să fie cele adecvate. Operaţiunile de efectuat în acest scop sunt enumerate în paragrafele succesive. La finalul verificării, se recomandă controlarea modului de funcţionare conform indicaţiilor din paragraful "**verificarea funcţionării**".

CONTROLAREA PRESIUNII DE ALIMENTARE

Presiunea de alimentare trebuie să fie măsurată cu ajutorul manometrului cu lichid (ex. manometru tip U, definiţie minimă 0,1 mbar).

- Înlăturaţi şuruburile "A" de la priza de presiune de alimentare situată la intrarea tubului rampa (fig.1).
- Conectaţi manometrul de tip „U"
- Puneţi aparatul în funcţiune.
- Măsuraţi presiunea de alimentare.
- Dacă presiunea de conectare nu este cuprinsă în intervalul prevăzut (vezi plăcuţa tehnică caracteristici), in niciun caz nu va fi posibil să utilizaţi aparatul. Instituţia de distribuţie a gazului trebuie să fie informată.
- După măsurarea presiunii de conectare, eliminaţi manometrul tip U şi strângeţi şurubul de susţinere.

CONTROLAREA PIERDERILOR DE GAZ

După operaţiunile de instalare, este necesar să controlaţi că nu se înregistrează pierderi de gaz. Acest lucru se poate verifica prin tamponarea cu apă şi săpun a conectorilor şi racordurilor, o pierdere minimă va fi semnalată de bule de spumă. Un alt sistem pentru a identifica eventuale pierderi de gaz constă în controlarea contorului, acolo unde este prevăzut, care, în intervalul de circa 10 minute, nu trebuie să semnalizeze nicio trecere de gaz.

ATENŢIE: nu folosiţi niciodată flăcări libere pentru căutarea pierderilor de gaz.

MODIFICAREA LA DIFERITELE TIPURI DE GAZ

Aparatul este omologat şi prevăzut pentru funcţionarea cu tipul de gaz specificat pe plăcuţa tehnică caracteristici.
Dacă gazul pentru care aparatul este reglat este diferit de acela de conectare, trebuie să efectuaţi o modificare a aparatului urmând cu atenţie următoarele instrucţiuni:

1) Înlocuirea duzei arzătorului
Duzele sunt accesibile deschizând uşile dulapului sau demontând panoul de comandă.
Deşurubaţi-le şi înlocuiţi-le cu duzele adecvate consultând tabelul arzătoarelor. Aveţi grijă să recuperaţi şi să remontaţi garnitura de etanşare acolo unde este prevăzută.

2) Înlocuirea sau reglarea duzei de minim (fig.2)
Duzele sunt accesibile demontând panoul de comandă.

- Pentru GPL deşurubaţi şurubul de minim "B" al robinetului, înlocuiţi-l cu acela adecvat pentru tipul de gaz prezent (vezi tabel arzătoare) şi înşurubaţi-l din nou bine.
- Pentru gazul metan trebuie să se efectueze o reglare a şurubului de minim "B". Rotind şurubul în sens orar se obţine diminuarea fluxului gazului în timp ce rotind şurubul în sens antiorar se obţine o creştere a fluxului de gaz.
- Activaţi aparatul în baza instrucţiunilor de folosinţă şi lăsaţi-l să funcţioneze timp de 10 minute pe poziţia de maximă putere, apoi rotiţi mânerul rotativ pe poziţia de minim şi efectuaţi reglarea şurubului "B" (vezi tabelul arzătoare).

3) Înlocuirea duzei arzătorului pilot (fig.3)
Procedaţi după cum urmează:

- Deşurubaţi piuliţa ce strânge conectorul conic "C"
- Extrageţi duza pilot "D" şi înlocuiţi-o cu cea adecvată pentru tipul de gaz prezent (vezi tabelul arzătoare).
- Diametrul duzei este indicat pe corpul acesteia
- După efectuarea înlocuirii, înşurubaţi piuliţa ce strânge conectorul conic "C".

Odată efectuată modificarea, indicaţi noul tip de gaz pe plăcuţa de date.

VERIFICAREA FUNCŢIONĂRII

- Puneţi în funcţiune aparatul conform instrucţiunilor de folosire.
- Verificaţi etanşeitatea aparatului.
- Controlaţi eficienţa instalaţiei de descărcare a fumurilor.
- Verificaţi aprinderea şi regularitatea flăcărilor.
- Instruiţi utilizatorul în legătură cu funcţionarea şi mentenanţa aparatului cu ajutorul manualului de instrucţiuni, informându-l, în special, despre toate instrucţiunile de respectat pentru o corectă utilizare.

DISPOZITIVE DE SIGURANŢĂ

Un robinet cu valvă termocuplu permite întreruperea fluxului de gaz la arzătorul principal în cazul stingerii flăcării pilot. Pentru a relua funcţionarea, va fi necesară repetarea operaţiunilor relative la aprinderea dispozitivului pilot.

INSTRUCŢIUNI DE FOLOSINŢĂ

Se recomandă utilizatorului să verifice dacă instalaţia aparatului a fost realizată în mod adecvat.
Constructorul nu răspunde de daunele care rezultă din instalarea greşită, întreţinerea incorectă sau folosirea neregulamentară.

- Aparatul este destinat uzului industrial şi trebuie să fie utilizat de personal instruit.
- Acest aparat trebuie să fie destinat strict uzului pentru care a fost realizat. Orice alt uz este considerat incorect.
- Nu utilizaţi echipamentele ca maşini de prăjit pentru că temperatura uleiului nu ar fi controlabilă şi ar depăşi 230 °C cu pericolul de incendiere a uleiului.
- Nu utilizaţi aparatul cu cuva goală.
- Este interzis să se efectueze modificări ale capacităţii de aerisire destinată combustiei.
- Înainte de a pune în funcţiune aparatul CITIŢI CU ATENŢIE INSTRUCŢIUNILE CONŢINUTE ÎN ACEASTĂ BROŞURĂ, acordând o atenţie specială normelor relative la dispozitivele de siguranţă.
- Închideţi mereu robinetele de alimentare cu gaz la încheierea utilizării şi mai ales în timpul operaţiilor de mentenanţă şi de reparaţie.
- Urmaţi cu atenţie normele relative la fierbere, cel puţin în prima perioadă de utilizare, până când practica şi experienţa vă vor permite să alegeţi personal timpul şi temperaturile.
- La prima punere în funcţiune, efectuaţi o spălare amănunţită a cuvelor şi a fundurilor false cu apă caldă şi detergent pentru a elimina stratul de ulei protectiv care le acoperă.

ÎNCĂRCAREA CUVEI

Asiguraţi-vă că robinetul de descărcare este închis. Acolo unde este prevăzut, acţionaţi asupra mânerului rotativ al robinetului de încărcare cu apă poziţionat pe partea stângă a panoului de comandă a aparatului.

DESCĂRCAREA CUVEI

Descărcarea se efectuează acţionând mânerul rotativ al robinetului de descărcare situat în interiorul dulapului, sub camera de combustie. La unele modele, robinetul de descărcare este poziţionat sub panoul de comandă.

APRINDERE

Aprinderea arzătorului pilot

Împingeţi şi rotiţi mânerul rotativ al robinetului în sens antiorar până la poziţia pilot (✷), aşteptaţi timpul necesar pentru ieşirea aerului din tuburi (doar prima dată), apoi apăsaţi în mod repetat pe butonul aprinzătorului piezoelectric (⚡). Verificaţi prin orificiul de pe partea frontală a camerei de combustie aprinderea efectivă a flăcării pilot. Cu flacăra deschisă, apăsaţi mânerul rotativ pentru câteva secunde, apoi eliberaţi-l. Dacă flacăra se stinge, repetaţi operaţiunea.

NOTĂ

În cazul în care, în urma unei avarii, nu se mai produce scânteia, este posibil să efectuaţi aprinderea manual.
Menţinând mânerul rotativ apăsat în poziţie (✷) apropiaţi o flăcăruie de arzătorul pilot introducând-o prin orificiul camerei de combustie.

Aprinderea arzătorului principal

Odată aprinsă flacăra arzătorului pilot, rotiţi mânerul rotativ al robinetului în poziţia de maximă putere (🔥). Gazul va ajunge la arzătorul principal care se va prinde. Pentru a reduce puterea arzătorului, rotiţi mânerul rotativ înspre poziţia de minim (🔥).

AP. BAIN-MARIE
PEL 25ST

Poziţie	Grade ºC
🔥 (min)	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
🔥 (max)	90

AP. FIERT PASTE
PEL 21S

Poziţie
🔥 (min)
2
3
4
5
6
7
🔥 (max)

STINGERE

Pentru a stinge arzătorul principal, este suficient să rotiţi mânerul rotativ al robinetului în sens orar până la poziţia (✷).
Pentru a închide total aparatul, rotiţi mânerul rotativ al robinetului în sens orar până la poziţia (●).

AVERTIZĂRI ŞI SFATURI

- În timpul fierberii cu aparatul pentru fiert paste trebuie să menţineţi uşor deschis robinetul de încărcare a apei pentru a permite eliminarea amidonului în exces prin orificiul de plin şi pentru a menţine un nivel corect de apă în cuvă.
- NU APRINDEŢI NICIODATĂ APARATUL ÎNAINTE DE A FI ÎNCĂRCAT CUVA CU APĂ.
- În timpul folosirii, părţile laterale ale aparatului pot atinge temperaturi ridicate. Aveţi grijă! În orice caz, pe ambele laturi este aplicată o etichetă adezivă care semnalează suprafaţa caldă:



ATENŢIE: NU BLOCAŢI ORIFICIILE DE AERISIRE SITUATE PE FUNDUL APARATULUI DE FIERT PASTE.

MENTENANŢĂ

Aparatele sunt construite în aşa fel încât să necesite puţine lucrări de mentenanţă. În orice caz, se recomandă clientului să semneze un contract de asistenţă pentru a solicita verificarea aparatelor de personal specializat cel puţin o dată pe an.

ÎNLOCUIREA PIESELOR DE SCHIMB

Pentru toate modelele este suficient să înlăturaţi panoul de

control, deşurubând şuruburile situate la vedere pe părţile inferioare, pentru a putea avea acces la piesele de înlocuit.

- **Robinetul:** cu valvă: toate racordurile sunt la vedere. Cu cheile adecvate deşurubaţi racordurile de intrare gaz, ieşire gaz, pilot şi termocuplu. Înlocuiţi robinetul cu unul nou şi reconectaţi pilotul şi termocuplul.
- **Arzător:** pentru a înlocui arzătorul, trebuie să deşurubaţi piuliţa ce fixează conectorul conic, să deşurubaţi cele două şuruburi care fixează arzătorul la camera de combustie şi să-l extrageţi din locaşul său. Scoateţi din cadrul arzătorului racordul de fixare a duzei deşurubând piuliţa de fixare şi montaţi-l în noul arzător. Pentru remontare, repetaţi toate operaţiunile în sens invers.
- **Termocuplu:** slăbiţi piuliţa de fixare al termocuplului la arzătorul pilot şi extrageţi-o din locaşul său.Deşurubaţi piuliţa de fixare a termocuplului la robinet. Înlocuiţi termocuplul şi remontaţi totul.
- **Bujia incandescentă:** înlăturaţi cablul de alimentare şi desfaceţi piuliţa de fixare. Montaţi noua bujie incandescentă având grijă să nu fixaţi prea mult piuliţa pentru că ar putea deteriora ceramica de izolare.
- **Tub flexibil de alimentare apă:** în caz de înlocuire, asiguraţi-vă că tubul nu se sprijină pe camera de combustie.

ÎNGRIJIREA APARATULUI

ATENŢIE!

- **Înainte de a efectua operaţiile de curăţare, închideţi aparatul şi lăsaţi-l să se răcească.**
- **În cazul aparatelor cu alimentare electrică, acţionaţi asupra întrerupătorului separator pentru a dezactiva alimentarea electrică.**

Curăţarea amănunţită zilnică a aparatului garantează funcţionarea perfectă şi de lungă durată a acestuia.

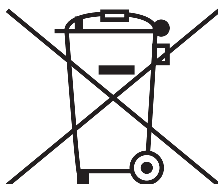
Suprafeţele în oţel trebuie curăţate cu lichid de vase diluat în apă foarte caldă şi utilizând o cârpă moale; pentru murdăria dură folosiţi alcool etilic, acetonă sau alt solvent nehalogenat; **nu folosiţi detergenţi praf abrazivi sau substanţe corozive precum acidul clorhidric / muriatic sau sulfuric. Folosirea acizilor poate compromite funcţionalitatea şi siguranţa aparatului.**

Nu folosiţi perii, spălătoare de sârmă sau discuri abrazive realizate din alte metale sau aliaje care ar putea provoca pete de rugină prin contaminare. Din acelaşi motiv, evitaţi contactul cu obiecte din fier. Atenţie la spălătoarele de sârmă sau la periile din oţel inoxidabil care, deşi nu contaminează suprafeţele, pot cauza zgârieturi dăunătoare.

Dacă murdăria este accentuată, nu folosiţi în mod absolut şmirghel; recomandăm ca folosire alternativă bureţi sintetici (ex. burete Scotchbrite).

De exclus folosirea substanţelor pentru curăţat argintul şi acordaţi o atenţie deosebită aburilor de acid clorhidric sau sulfuric care provin, de exemplu, din spălarea podelelor.

Nu îndreptaţi jeturi directe de apă spre aparatură pentru a nu o avaria. După curăţare, clătiţi bine cu apă curată şi uscaţi cu grijă utilizând o cârpă.



INFORMAŢII PENTRU UTILIZATORI

În vederea aplicării Directivelor 2002/95/CE, 2002/96/CE şi 2003/108/CE, relative la reducerea folosirii substanţelor periculoase la aparaturile electrice şi electronice, precum şi la eliminarea deşeurilor.

Simbolul coşului tăiat care se află pe aparat sau pe ambalaj indică faptul că produsul, la finalul vieţii sale utile, trebuie să fie colectat separat de alte deşeuri.

Colectarea diferenţiată a aparaturii prezente ajunsă la finalul vieţii este organizată şi gestionată de producător. Utilizatorul care va dori să se elibereze de aparatura proprie va trebui aşadar să contacteze producătorul şi să urmeze sistemul pe care acesta l-a adoptat pentru a permite colectarea separată a aparaturii ajunse la finalul vieţii. Colectarea diferenţiată adecvată în vederea iniţierii procesului succesiv de reciclare a aparaturii, de tratare şi de eliminare compatibil cu mediul înconjurător, contribuie la evitarea posibilelor efecte negative asupra mediului şi a sănătăţii şi favorizează reutilizarea şi/sau reciclarea materialelor din care este compusă aparatura.

Eliminarea abuzivă a produsului de către cel care o deţine duce la aplicarea sancţiunilor administrative prevăzute de normativa în vigoare.

AVVERTENZA

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA
SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RITIENE UTILI O NECESSAIRE, SENZA PREGIUDICARNE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI E QUALSIASI RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENISSERO STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENUTE IN QUESTO MANUALE.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI DIRETTI E INDIRETTI CAUSATI DA ERRATA INSTALLAZIONE, MANOMISSIONI, CATTIVA MANUTENZIONE, IMPERIZIA NELL'USO.

ATTENTION!

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY INACCURACIES IN THIS HANDBOOK DUE TO TYPING OR PRINTING ERRORS.
THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES THAT MAY BE REQUIRED WITHOUT ALTERING THE BASIC FEATURES OF THE PRODUCT.
THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY IN THE EVENT THE INSTRUCTIONS GIVEN IN THIS HANDBOOK ARE NOT FULLY OBSERVED.
THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY DIRECT OR INDIRECT DAMAGED CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION, TAMPERING, POOR MAINTENANCE AND NEGLIGENT USE.

AVERTISSEMENT

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR D'ÉVENTUELLES INEXACTITUDES CONTENUES DANS CE MANUEL, IMPUTABLES À DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU AUX IMPRESSIONS. IL SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER À SES PRODUITS LES MODIFICATIONS QU'IL CONSIDÈRE COMME ÉTANT UTILES OU NÉCESSAIRES, SANS EN COMPROMETTRE LES CARACTÉRISTIQUES ESSENTIELLES.
LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS PROVOQUÉS PAR UNE MAUVAISE INSTALLATION, DES ALTÉRATIONS, UNE MAUVAISE MAINTENANCE, UNE INEXPÉRIENCE LORS DE L'UTILISATION.

WARNUNG

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINERLEI VERANTWORTUNG FÜR EVENTUELLE, IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENE UNRICHTIGKEITEN,
DIE AUF SCHREIB- ODER DRUCKFEHLER ZURÜCKZUFÜHREN SIND.
WEITERHIN BEHÄLT ER SICH DAS RECHT VOR, AM ERZEUGNIS ALLE VON IHM FÜR SINNVOLL ODER NOTWENDIG BEFUNDENEN ÄNDERUNGEN VORZUNEHMEN,
SOFERN DIESE DIE WESENTLICHEN EIGENSCHAFTEN DES ERZEUGNISSES NICHT BEEINTRÄCHTIGEN.
DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINERLEI VERANTWORTUNG, FALLS DIE IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENEN VORSCHRIFTEN NICHT STRENGSTENS BEFOLGT WERDEN.
AUSSERDEM HAFTET DER HERSTELLER NICHT FÜR DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN, DIE AUS DER FEHLERHAFTEN INSTALLATION, DER MANIPULATION, EINER FALSCHEN ODER UNZUREICHENDEN WARTUNG ODER DEM UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH ENTSTEHEN.

ADVERTENCIA

EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILITAD POR LAS POSIBLES INCORRECCIONES CONTENIDAS EN EL PRESENTE MANUAL DEBIDAS A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRESIÓN.
EL FABRICANTE SE RESERVA, ADEMÁS, EL DERECHO DE MODIFICAR EL PRODUCTO, COMO CREE NECESARIO, SIN VARIAR LAS CARACTERISTICAS ESENCIALES DEL MISMO.
EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN CASO DE QUE NO SE RESPETEN ESTRECHAMENTE LAS INSTRUCCIONES ILUSTRADAS EN EL PRESENTE MANUAL TAMBIÉN DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR LOS POSIBLES DAÑOS, DIRECTOS E INDIRECTOS, DEBIDOS A UNA INCORRECTA INSTALACIÓN, MANIPULACIONES INDEBIDAS, MANTENIMIENTO INSUFICIENTE Y USO INEXACTO.

WAARSCHUWING

DE FABRIKANT WIJST ELKE VORM VAN AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR MOGELIJKE FOUTEN IN DEZE BROCHURE ,DIE TE WIJTEN ZIJN AAN OVERSCHRIJF- OF DRUKFOUTEN.
HIJ BEHOUDT ZICH BOVENDIEN HET RECHT VOOR AL DIE WIJZINGEN AAN HET PRODUCT AAN TE BRENGEN DIE HIJ VOOR NUTTIG EN NOODZAKELIJK HOUDT, ZONDER DE FUNDAMENTELE KENMERKEN ERVAN TE SCHADEN.
DE FABRIKANT WIJST ELKE VORM VAN AANSPRAKELIJKHEID AF, ALS DE VOORSCHRIFTEN IN DEZE HANDLEIDING NIET STRIKT IN ACHT WORDEN GENOMEN.
DE FABRIKANT WIJST ELKE VORM VAN AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR DIRECTE- EN INDIRECTE SCHADE VEROORZAAKT DOOR EEN VERKEERDE INSTALLATIE, GEKNOEI, SLECHT ONDERHOUD, VERKEERD GEBRUIK.

AVISO

O FABRICANTE EXIME-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR ALGUMA FALHA CONTIDA NESTE OPÚSCULO QUE POSSAM SER ATRIBUÍDAS A ERROS DE TRANSCRIÇÃO OU IMPRESSÃO.
RESERVA-SE TAMBÉM O DIREITO DE EFECTUAR NO PRODUTO AQUELAS MODIFICAÇÕES QUE CONSIDERAR ÚTEIS OU NECESSÁRIAS, SEM PREJUDICAR AS SUAS CARACTERÍSTICAS ESSENCIAIS.
O FABRICANTE EXIME-SE DE TODA E QUALQUER RESPONSABILIDADE SE NÃO FOREM RIGOROSAMENTE OBSERVADAS AS NORMAS CONTIDAS NESTE MANUAL.
O FABRICANTE DESOBRIGA-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS DIRECTOS E INDIRECTOS PROVOCADOS PELA INSTALAÇÃO ERRADA, ADULTERAÇÕES, MANUTENÇÃO IMPRÓPRIA, IMPERÍCIA NO USO.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΟΥΔΕΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΦΕΡΕΙ ΓΙΑ ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΝΑΚΡΙΒΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΟΝ ΦΥΛΛΑΔΙΟ ΑΠΟ ΣΦΑΛΜΑΤΑ ΜΕΤΑΓΡΑΦΗΣ Ή ΕΚΤΥΠΩΣΗΣ.
ΔΙΑΤΗΡΕΙ ΕΠΙΣΗΣ ΤΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΝΑ ΚΑΝΕΙ ΟΠΟΙΕΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΡΙΝΕΙ ΧΡΗΣΙΜΕΣ Ή ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΣΤΟ ΠΡΟΪΟΝ, ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΔΙΑΚΥΒΕΥΟΝΤΑΙ ΤΑ ΒΑΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ.
Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΟΥΔΕΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΦΕΡΕΙ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΤΗΡΗΘΟΥΝ ΑΥΣΤΗΡΑ ΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ.
Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΟΥΔΕΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΦΕΡΕΙ ΓΙΑ ΑΜΕΣΕΣ ΚΑΙ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΛΑΘΟΣ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ, ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ, ΚΑΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ, ΑΠΕΙΡΙΑ ΧΡΗΣΗΣ.

UPOZORNĚNÍ

VÝROBCE NENESE ODPOVĚDNOST ZA JAKÉKOLIV PŘÍPADNÉ NEPŘESNOSTI, ZPŮSOBENÉ CHYBOU PŘEPISOVÁNÍ A TISKU, VYSKYTUJÍCÍ SE V TÉTO BROŽUŘE.
NAVÍC JE VÝROBCE OPRÁVNĚN POZMĚNIT VÝROBEK, KDYKOLIV TO UZNÁ ZA VHODNÉ ČI UŽITEČNÉ ZA PŘEDPOKLADU, ŽE TÍM NEBUDOU OVLYVNĚNÉ JEHO ZÁKLADNÍ CHARAKTERISTIKY.
VÝROBCE NENESE ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST V PŘÍPADĚ NEDODRŽENÍ POKYNŮ OBSÁHNUTÝCH V TÉTO PŘÍRUČCE.
VÝROBCE NENESE ODPOVĚDNOSŤ ZA JAKÉKOLIV PŘÍMÉ ČI NEPŘÍMÉ ŠKODY, ZPŮSOBENÉ NESPRÁVNOU INSTALACÍ, MANIPULACÍ, NEDOSTATEČNOU ÚDRŽBOU A NEZNALOSTÍ PŘI POUŽITÍ.

UPOZORNENIE

VÝROBCA NENESIE ZODPOVEDNOSŤ ZA AKÉKOĽVEK PRÍPADNÉ NEPRESNOSTI, SPÔSOBENÉ CHYBOU PRI PREPISOVANÍ A TLAČI, VYSKYTUJÚCE SA V TEJTO BROŽÚRE.
OKREM TOHO JE VÝROBCA OPRÁVNENÝ POZMENIŤ VÝROBOK, KEDYKOĽVEK TO UZNÁ ZA VHODNÉ ČI UŽITOČNÉ ZA PREDPOKLADU, ŽE TÝM NEBUDÚ OVPLYVNENÉ JEHO ZÁKLADNÉ CHARAKTERISTIKY.
VÝROBCA NENESIE ŽIADNU ZODPOVEDNOSŤ V PRÍPADE NEDODRŽANIA POKYNOV OBSIAHNUTÝCH V TEJTO PRÍRUČKE.
VÝROBCA NENESIE ZODPOVEDNOSŤ ZA AKÉKOĽVEK PRIAME ČI NEPRIAME ŠKODY, SPÔSOBENÉ NESPRÁVNOU INŠTALÁCIOU, MANIPULÁCIOU, NEDOSTATOČNOU ÚDRŽBOU A NEZNALOSŤOU PRI POUŽITÍ.

FIGYELMEZTETÉS

A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET A JELEN FÜZET TARTALMÁNAK ESETLEGES, ÁTÍRÁSI- VAGY NYOMDAHIBÁBÓL EREDŐ PONTATLANSÁGAIÉRT.
FENNTARTJA TOVÁBBÁ ANNAK JOGÁT, HOGY A TERMÉKEN A SZÜKSÉGESNEK VAGY HASZNOSNAK VÉLT MÓDOSÍTÁSOKAT ESZKÖZÖLJE, ANÉLKÜL, HOGY ANNAK LÉNYEGI JELLEMZŐIN VÁLTOZTATNA.
A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL SEMMILYEN FELELŐSSÉGET ABBAN AZ ESETBEN, AMIKOR NEM TARTJÁK BE SZIGORÚAN A JELEN ÚTMUTATÓBA FOGLALT ELŐÍRÁSOKAT.
A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL SEMMILYEN FELELŐSSÉGET AZOKÉRT A KÖZVETLEN VAGY KÖZVETETT KÁROKÉRT, MELYET A KÉSZÜLÉK HELYTELEN BESZERELÉSE, ILLETÉKTELEN BEAVATKOZÁS, NEM MEGFELELŐ KARBANTARTÁSA, ILLETVE HOZZÁ NEM ÉRTŐ SZEMÉLY ÁLTALI HASZNÁLATA OKOZ.

ADVARSEL

FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR FOR EVENTUELLE UNØJAGTIGHEDER I DETTE HÆFTE, DER SKYLDES KOPIERINGS- ELLER TRYKFEJL.
FABRIKANTEN FORBEHOLDER SIG DESUDEN RETTEN TIL AT FORETAGE ALLE NØDVENDIGE OG NYTTIGE ÆNDRINGER AF PRODUKTET, SÅFREMT DE IKKE HAR NOGEN INDVIRKNING PÅ DETS GRUNDLÆGGENDE EGENSKABER.
FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR, HVIS FORSKRIFTERNE I DENNE VEJLEDING IKKE OVERHOLDES FULDSTÆNDIGT.
FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR FOR DIREKTE ELLER INDIREKTE SKADER, DER SKYLDES FORKERT INSTALLATION, MANIPULERING, RINGE VEDLIGEHOLDELSE, UKYNDIG ANVENDELSE.

VÆR OPPMERKSOM

PRODUSENTEN FRASIR SEG ETHVERT ANSVAR FOR MULIGE UNØYAKTIGHETER SOM MÅTTE FINNES I DETTE HEFTET SOM FØLGE AV TRYKK- ELLER TRANSKRIPSJONSFEIL.
MAN RESERVERER SEG VIDERE RETTEN TIL Å GJØRE DE ENDRINGER PÅ PRODUKTET MAN MÅTTE ANSE SOM NYTTIGE ELLER NØDVENDIGE, UTEN AT PRIMÆREGENSKAPENE ENDRES.
PRODUSENTEN FRASIR SEG ETHVERT ANSVAR I DE TILFELLER DER NORMENE OG ANVISNINGENE I DENNE HÅNDBOKEN IKKE BLIR FULGT TIL PUNKT OG PRIKKE.
PRODUSENTEN FRASIR SEG ETHVERT ANSVAR FOR DIREKTE OG INDIREKTE SKADER SOM ER FORÅRSAKET AV FEIL INSTALLASJON, ULOVLIGE INNGREP, DÅRLIG VEDLIKEHOLD, UFORSIKTIGHET VED BRUK.

VARNING

TILLVERKAREN PÅTAR SIG INGET ANSVAR FÖR EVENTUELLA SKRIV- ELLER TRYCKFEL I DENNA BROSCHYR.
TILLVERKAREN FÖRBEHÅLLER SIG OCKSÅ RÄTTEN ATT GÖRA DE FÖRÄNDRINGAR AV PRODUKTEN SOM ANSES LÄMPLIGA ELLER NÖDVÄNDIGA UTAN ATT PÅVERKA DESS GRUNDLÄGGANDE EGENSKAPER.
TILLVERKAREN PÅTAR SIG INGET ANSVAR OM ANVISNINGARNA I DENNA BRUKSANVISNING INTE FÖLJS NOGGRANT.
TILLVERKAREN PÅTAR SIG INGET ANSVAR FÖR DIREKTA ELLER INDIREKTA SKADOR SOM UPPSTÅR TILL FÖLJD AV FELAKTIG INSTALLATION, MODIFIERINGAR, BRISTANDE UNDERHÅLL ELLER FELAKTIG HANTERING.

OSTRZEŻENIE

KONSTRUKTOR NIE BIERZE NA SIEBIE ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA MOŻLIWE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZAWARTE W NINIEJSZEJ BROSZURZE WYNIKAJĄCE Z BŁĘDÓW W PRZEPISYWANIU LUB PODCZAS DRUKU.
ZASTRZEGA SOBIE RÓWNIEŻ PRAWO DO WNOSZENIA DO WYROBU TYCH ZMIAN, KTÓRE UZNA ZA UŻYTECZNE LUB KONIECZNE, NIE WPŁYWAJĄCYCH NA PODSTAWOWE DANE.
KONSTRUKTOR NIE BIERZE NA SIEBIE ŻADNEJ I JAKIEJKOLWIEK ODPOWIEDZIALNOŚCI JEŚLI NIE ZOSTANĄ ŚCIŚLE PRZESTRZEGANE PRZEPISY ZAWARTE W TEJ INSTRUKCJI.
KONSTRUKTOR NIE BIERZE NA SIEBIE ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I POŚREDNIE SPOWODOWANE NIEPRAWIDŁOWYM MONTAŻEM, NARUSZENIEM, ZŁĄ KONSERWACJĄ, NIEKOMPETENTNYM UŻYCIEM.

AVERTIZARE

FABRICANTUL NU IŞI ASUMĂ NICIO RESPONSABILITATE PENTRU EVENTUALELE INEXACTITĂŢI ALE PREZENTULUI MANUAL, DATORATE ERORILOR DE TRANSCRIERE SAU DE TIPAR.
FABRICANTUL IŞI REZERVĂ DREPTUL DE A MODIFICA PRODUSUL DUPA CUM CONSIDERĂ UTIL SAU NECESAR, FARA A ADUCE DAUNE CARACTERISTICILOR PRINCIPALE.
FABRICANTUL NU IŞI ASUMĂ NICIO RESPONSABILITATE PENTRU NERESPECTAREA STRICTĂ A NORMELOR EXPUSE ÎN ACEST MANUAL.
FABRICANTUL NU IŞI ASUMĂ NICIO RESPONSABILITATE PENTRU DAUNELE DIRECTE SAU INDIRECTE DATORATE UNEI INSTALĂRI INCORECTE, MODIFICĂRILOR, ÎNTREŢINERII DE PROASTĂ CALITATE, UTILIZĂRII NECORESPUNZĂTOARE.

31876500_Man_Cuocipasta_Bagnomaria_Gas.indd 131 19/11/2009 10.39.34

CERTIFICATO DI GARANZIA

DITTA: ....

INDIRIZZO: ....

DATA DI INSTALLAZIONE: ....

MODEL:
PART NUMBER:

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: ....

ADDRESS: ....

INSTALLATION DATE: ....

MODEL:
PART NUMBER:

CERTIFICAT DE GARANTIE

SOCIÉTÉ : ....

ADRESSE : ....

DATE D'INSTALLATION : ....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTIESCHEIN

FIRMA: ....

ANSCHRIFT: ....

INSTALLIERT AM: ....

MODEL:
PART NUMBER:

CERTIFICADO DE GARANTÍA

EMPRESA: ....

DIRECCIÓN: ....

FECHA DE LA INSTALACIÓN: ....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTIEBEWIJS

FIRMA: ....

ADRES: ....

INSTALLATIEDATUM: ....

MODEL:
PART NUMBER:

CERTIFICADO DE GARANTIA

EMPRESA: ....

ENDEREÇO: ....

DATA DE INSTALAÇÃO: ....

MODEL:
PART NUMBER:

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

ΕΤΑΙΡΙΑ: ....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: ....

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ: ....

MODEL:
PART NUMBER:

ZÁRUČNÍ LIST

FIRMA: ....

ADRESA: ....

DATUM INSTALACE: ....

MODEL:
PART NUMBER:

ZÁRUČNÝ LIST

FIRMA: ....

ADRESA: ....

DÁTUM INŠTALÁCIE: ....

MODEL:
PART NUMBER:

JÓTÁLLÁSI JEGY

VÁLLALAT: ....

CÍM: ....

BESZERELÉS IDŐPONTJA: ....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTIBEVIS

FIRMA: ....

ADRESSE: ....

INSTALLATIONSDATA : ....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTISEDDEL

BEDRIFT: ....

ADRESSE: ....

INSTALLASJONSDATO: ....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTIBEVIS

FÖRETAG: ....

ADRESS: ....

INSTALLATIONSDATUM: ....

MODEL:
PART NUMBER:

ŚWIADECTWO GWARANCJI

FIRMA: ....

ADRES: ....

DATA MONTAŻU: ....

MODEL:
PART NUMBER:

CERTIFICAT DE GARANŢIE

FIRMA: ....

ADRESA: ....

DATA INSTALĂRII : ....

MODEL:
PART NUMBER:

Edizione 11/2009

Cod. 31876500